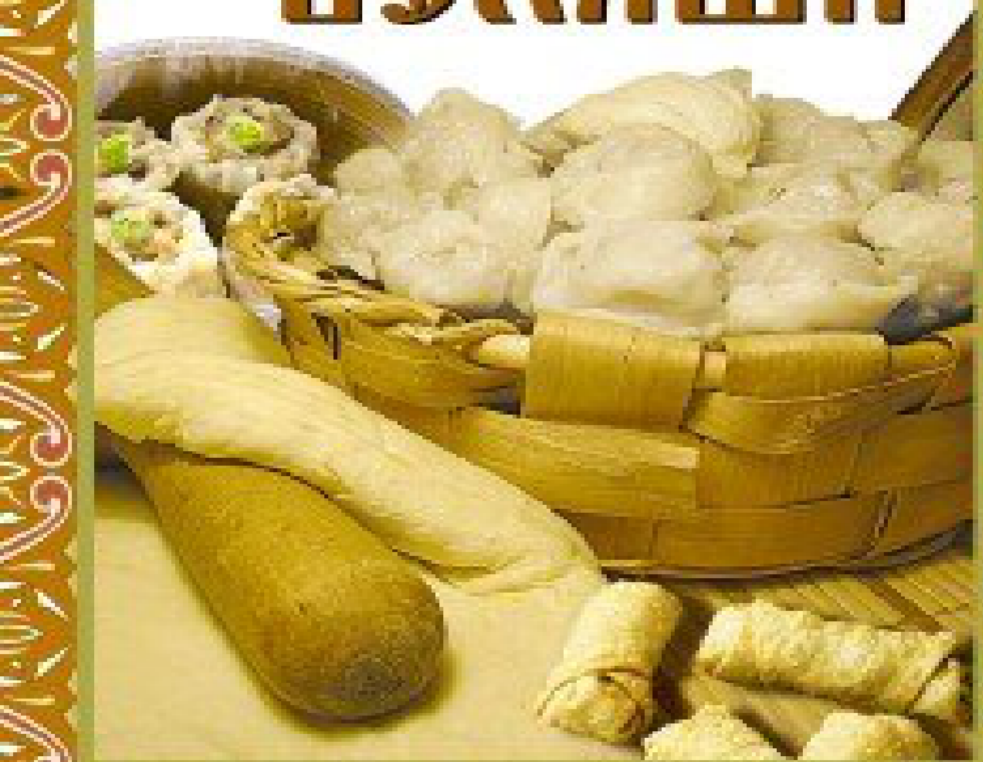
ПЕЛЬМЕНИ И МАНТЫ, ЧЕБУРЕКИ И БЕЛЯШИ



LITRU.RU

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

На страницах данной книги читатель найдет лучшие рецепты пельменей, мантов, чебуреков и беляшей, приготовленных из всевозможных видов теста с различными начинками.

- Виктор Борисович Зайцев
  - Введение
    - ■
  - Пельмени
    - ■
  - Китайские пельмени
    - ■
  - Рецепты пельменей
    - ■ Классическое тесто для пельменей
      - ■
    - ■ Тесто из рисовой муки для пельменей на пару
      - ■
    - ■ Тесто из пшеничной муки для пельменей на пару
      - ■
    - ■ Яичное тесто для пельменей
      - ■
    - ■ Сложное тесто для пельменей
      - ■
    - ■ Заварное тесто для пельменей
      - ■
    - ■ Дрожжевое тесто для пельменей
      - ■
    - ■ Китайские вонтоны
      - ■
    - ■ Китайские пельмени с мясом и китайской капустой
      - ■
    - ■ Гигантские китайские пельмени
      - ■
    - ■ Китайские пельмени дим-сум
      - ■
    - ■ Китайские пельмени цзяо-цзы
      - ■
    - ■ Китайские пельмени с куриным фаршем
      - ■
    - ■ Китайские пельмени с овощным фаршем

- Пельмени с мясом, креветками и грибами
- Китайские пельмени с рыбным фаршем
- Китайские пельмени с тюцхаем, яичницей и специями
- Китайские пельмени с грибами и луком
- Китайские пельмени с баклажанами и свининой
- Китайские пельмени с огурцами, креветками и трепангами
- Русские пельмени с топленым маслом
- Пельмени по-русски с мясом, сыром, сметаной и специями
- Пельмени с морским окунем, сыром, сметаной и зеленью
- Пельмени по-московски
- Русские пельмени по-домашнему
- Жареные пельмени с начинкой из мяса и овощей
- Закуска с пельменями, помидорами, сыром, чесноком и майонезом
- Мясные пельмени с крапивой и зеленью укропа и петрушки
- Пельмени с мясом, чесноком и морковью
- Мясные пельмени со свеклой, луком и зеленью
- Пельмени с мясом, грибами и креветками в бульоне
- Пельмени в горшочке со сметаной и маслом по-деревенски

- Пельмени с сыром, зеленым горошком и помидорами в горшочке
- Пельмени с брынзой, картофелем, луком и грудинкой
- Готовые пельмени в омлете с маслом и зеленью
- Пельмени с мясом, бульоном и зеленью
- Пельмени из картофельного теста со шпиком и луком
- Пельмени из дрожжевого теста с мясом и чечевицей
- Пельмени с бараниной, луком и картофелем
- Пельмени с бараниной, курдючным салом, соевым соусом и зеленью
- Жареные пельмени с бараниной и зеленью
- Пельмени с пресным творогом, сыром, кедровыми орешками и майораном
- Пельмени с рыжиками, луком и сыром
- Пельмени с начинкой из свежих подосиновиков и лука
- Пельмени с грибами, рисом и маслом
- Пельмени с шампиньонами, горохом и луком
- Пельмени с сушеными грибами, яйцами и зеленью
- Пельмени с белыми грибами, ветчиной и луком
- Пельмени с зеленым луком и вареными яйцами
- Пельмени с рисом, зеленым луком и яйцами

- Пельмени с мясом курицы
- Пельмени с начинкой из мяса курицы и грибов
- Пельмени с фаршем из трески и лука
- Пельмени с судаком, луком и рыбным бульоном
- Пельмени с филе налима и морской капустой
- Пельмени с осетриной
- Пельмени с пикшей
- Пельмени с щукой
- Пельмени с фаршем из горбуши и свинины
- Пельмени с луком и семгой
- Пельмени с кетой и грибами
- Пельмени с солеными грибами и луком под сметаной
- Пельмени с фаршем из грибов и творога
- Пельмени с начинкой из смешанного мяса и жареной капусты
- Пельмени со свининой и капустой на пару
- Пельмени с капустой и редькой
- Пельмени со щавелем
- Пельмени с говяжьей печенью и луком
- Пельмени с мясом, запеченные в белом соусе с луком
- Пельмени в томатном соусе
- Пельмени, запеченные в томатном соусе с сыром

- Старорусские пельмени кундюмы
- Пельнини – настоящие пермяцкие пельмени
- Пельмени по-уральски со смешанным фаршем и мускатным орехом
- Уральские пельмени с мясом и капустой
- Старокурганские пельмени с мясом, грибами и печенью в горшочке
- Зауральские пельмени с мясом, помидорами и луком в горшочке
- Курганские пельмени с мясом курицы и грибами в горшочках
- Сибирские пельмени с олениной
- Сибирские пельмени со свининой и олениной
- Сибирские пельмени с медвежатиной, салом и острым соусом
- Сибирские пельмени из сохатины в бульоне со сметаной и зеленым луком
- Сибирские пельмени из телятины и свинины
- Сибирские пельмени с капустой и сохатиной под облепиховым соусом
- Сибирские пельмени жареные с солеными огурцами
- Сибирские пельмени жареные в масле, с зеленым салатом и горошком
- Хинкали – грузинские пельмени под соусом ткемали
- Хинкали с говядиной, свининой, бараниной, шпинатом и мускатным орехом

- Хинкали с бараниной и свининой, жареным луком и зеленью
- Хинкали со смешанным фаршем, зеленью и под соусом сацебели
- Хинкали со смешанным фаршем и соусом сациви
- Дагестанские пельмени с крапивой
- Дюшбера – азербайджанские пельмени с мясом, мятой и луком
- Дюшбера с мясом, салом, специями и бульоном
- Курзе – азербайджанские пельмени
- Борани – армянские пельмени
- Борани с зеленью и катыком
- Мантапур – армянские пельмени с костным бульоном
- Пельмени по-таджикски
- Тухум-барак – таджикские пельмени с начинкой из лука и яиц
- Тухум-барак с яйцом и зеленью укропа, кинзы, райхона и петрушки
- Тухум-барак с яйцом и щавелем
- Тухум-барак с начинкой из яиц и зеленого лука
- Барак-чучвара – узбекские пельмени
- Чучвара – мелкие узбекские пельмени
- Этли борек – туркменские четырехугольные пельмени с мясным фаршем

- Этли нан – туркменские пельмени с мясом, капустой и репчатым луком
- Нужымо паренге пельмень – марийские пельмени с фаршем из сала
- Нужымо паренге пельмень – пельмени из картофельного теста с фаршем из сала и лука
- Грибные пельмени по-марийски
- Берг – калмыцкие пельмени
- Берг с говядиной и бараниной
- Пельмени с сыром по-аджарски
- Дальневосточные пельмени
- Дальневосточные пельмени с креветками
- Дальневосточные пельмени с кальмаром
- Дальневосточные пельмени с креветками и свининой
- Пельмени с мидиями
- Дальневосточные пельмени с квашеной капустой, корнями сельдерея и специями
- Колдунай – литовские пельмени
- Колдунай с грибной начинкой
- Пельмени по-швабски с колбасным фаршем
- Плацынды – молдавские пельмени с творогом
- Цемор – мордовские пельмени с мясом
- Равиоли – итальянские пельмени из мяса курицы с болгарским перцем и картофелем

- Вегетарианские равиоли с брынзой, зеленью, яйцом и томатом-пюре
- Тортеллини – итальянские пельмени с ветчиной

- Манты
- Рецепты мантов
  - Классические узбекские манты с бараниной и курдючным салом
  - Узбекские манты с мясным бульоном и зеленью
  - Узбекские манты со сметаной и чесноком
  - Узбекские манты с катыком и зеленью
  - Узбекские манты с верблюжатиной, бульоном, сметаной и зеленью
  - Манты с верблюжатиной и тыквой
  - Манты с кониной, морковью и тыквой
  - Готовые манты переложить на блюдо и залить острым овощным соусом
  - Манты с бараниной, тыквой и черемшой
  - Манты с бараниной, тыквой и морковью
  - Манты с говядиной, свининой, бараниной и луком
  - Манты с говядиной и салом-сырцом
  - Манты с кониной, салом и луком
  - Манты с говядиной и тыквой
  - Хушан – таджикские манты с кайлой
  - Балык берек – туркменские манты с филе трески

- Манты с филе судака
- Манты с морским окунем, луком и рисом
- Манты из мяса курицы и зелени
- Манты со свининой и мясом курицы
- Манты с мясом курицы, салом и рисом
- Манты с мясом курицы, салом и морковью
- Манты с мясом курицы, зеленым горошком, морковью и чесноком
- Манты по-казахски из мякоти тыквы с сахаром и сметаной

- Беляши
- Рецепты беляшей
  - Перемечи – классические беляши
  - Беляши по-уральски
  - Беляши по-сибирски с чесноком
  - Вак-белиш – беляши по-башкирски с мясом и картофелем
  - Шурпалы-белиш – беляши по-башкирски
  - Беляши по-казахски
  - Эчпочмак – татарские беляши
  - Вак бэлиш – татарские беляши с начинкой из риса и говядины
  - Беляши с сыром и яйцом по-абхазски
  - Беляши с мясом и сыром по-арабски
  - Беляши с олениной

- Беляши с телятиной
- Беляши с телятиной и грибами
- Беляши с начинкой из мяса утки
- Беляши с начинкой из морского окуня
- Беляши с треской и рисом
- Беляши с мясом курицы
- Беляши с начинкой из мозгов
- Беляши с ливером
- Беляши с мясом и капустой
- Беляши с мясом, вареными яйцами и зеленым луком
- Беляши с грибами, яйцом и зеленью укропа и петрушки
- Беляши с грибами и мясом курицы
- Беляши с грибами и картофелем
- Беляши с грибами, луком, морковью и сыром
- Беляши с помидорами, болгарским перцем, брынзой и чесноком
- Беляши с цветной капустой, яйцами и сыром
- Беляши с творогом, изюмом и сметаной

○ Чебуреки

○ Рецепты чебуреков
- Классические чебуреки
- Чебуреки с мясом и сыром

- Чебуреки с мясом и грибами
- Чебуреки с мясом, грибами и рисом
- Чебуреки с мясом индейки
- Чебуреки с говядиной, картофелем, морковью и болгарским перцем
- Чебуреки с мясом курицы и коньяком
- Чебуреки с бараниной, красным вином, гранатовым соком и имбирем
- Чебуреки с мясом утки
- Чебуреки с мясом, грибами и языком
- Чебуреки с ветчиной, колбасой, сыром и помидорами
- Крымские чебуреки из смешанного фарша с базиликом
- Чебуреки из телятины с чесноком
- Чебуреки с говяжьей печенью, шпиком, грибами, сметаной и коньяком
- Чебуреки с куриной печенью и ветчиной
- Чебуреки с мясом и капустой
- Чебуреки с мясом кролика и зеленым луком
- Чебуреки с мясом гуся и яблоками

Виктор Борисович Зайцев
Пельмени и манты, чебуреки и беляши. Лучшие рецепты

Введение

Пельмени и манты, чебуреки и беляши – все эти изделия можно отнести к полуфабрикатам. В любой национальной кухне можно найти аналог каждого из этих изделий из теста и начинки, и не только мясной. У разных народов есть свой вариант пельменей, мантов, пирожков, беляшей и чебуреков, приготовленных по особым рецептам. Изначально эти изделия готовились из соображения предохранения готовых блюд от порчи, ведь и пельмени, и манты можно хранить долгое время в замороженном виде, а потом при необходимости быстро отварить, зажарить или запечь. Так же быстро можно поджарить или разогреть уже приготовленные беляши и чебуреки или употреблять их в холодном виде.

Пельмени, манты, чебуреки и беляши скорее характерны для восточной кухни. В Европе существовали несколько иные способы заготовки изделий из мяса. В Германии, например, с давних времен в качестве полуфабрикатов делались различные колбасные изделия: сосиски, сардельки, шпикачки, колбаса (свиная, ветчинная, кровяная, ливерная и пр.).

Изделия из теста также стали заготавливать впрок с давних времен. Известно, что первыми стали делать лапшу из рисовой муки китайцы, затем известный путешественник Марко Поло привез в Италию тонкие трубочки из теста, а в XIV веке в итальянских деревнях уже вовсю готовили и варили макароны. По мнению историков, пельмени также первыми приготовили китайцы, хотя некоторые исследователи считают, что русские пельмени были заимствованы и немного изменены у угро-финнов. Первыми на Руси стали делать пельмени уральские пермяки. Для этого народа мука была редким товаром, ее даже выменивали на ценные меха. А вот мясо можно было не экономить. Тогда и появились пельняни, или хлебные ушки, сделанные из тонкого теста с мясной начинкой. Позднее их переименовали в пельмени.

Знаменитые чебуреки являются национальным блюдом у народов Северного Кавказа, а беляши – у татар.

Отличительная черта каждой национальной кухни заключается в использовании специфических особых специй, сортов мяса, овощей, а по сути все перечисленные выше изделия состоят из теста и начинки. Тесто может быть пресным или дрожжевым, слоенымм и сложным, начинка же может быть самой разнообразной – из свинины, говядины, баранины, конины, мяса птицы, грибов, сыра, овощей, яиц и зелени и пр.

В кухне народов Ближнего Востока, Закавказья, Средиземноморья в качестве приправ используются соль, перец и другие специи, в Индии очень популярна приправа карри, известная более 4 тыс. лет и состоящая из смеси свежемолотых черного перца, кардамона, имбиря, куркумы и кокосового молока. В мексиканской кухне к блюдам, особенно в мясной фарш, добавляется стручковый перец чили.

По мнению диетологов, пельмени и манты, а тем более беляши и чебуреки – слишком жирная, насыщенная холестерином и прочими вредными для организма веществами пища, которую нежелательно употреблять. Кроме того, сегодня, пожалуй, всем известны анекдоты об этих продуктах питания, продаваемых в ларьках: «Купи 10 чебуреков или беляшей и собери кошку (собаку)». Большое сомнение вызывает не только используемое для изделий мясо, но и масло, в котором все это готовится во фритюрнице. В целях экономии масло используется для приготовления этих изделий по нескольку раз, хотя по требованиям специалистов, растительное масло можно использовать лишь раз, поскольку после кипячения и остывания в масле образуются вредные для организма вещества. Никто не спорит, что такие продукты будут крайне вредны для здоровья, но ведь необязательно покупать эти изделия в ларьках и магазинах. Можно приготовить их в домашних условиях из свежих и качественных продуктов.

Говоря о вредности и жирности этой пищи, следует отметить, что традиционные блюда национальной кухни более разнообразны и гораздо более полезны для здоровья, чем, например, те же чизбургеры или хот-доги. Пельмени, манты, чебуреки и беляши более всего соответствуют представлениям современных диетологов о здоровом питании, особенно если для начинки использовать не только мясо, но рис, овощи, морепродукты и качественное масло.

Мясо нужно использовать в меру, хотя, например, канадские эскимосы, сибирские ханты и африканские масаи питаются почти исключительно мясом: жиры в их диете составляют 90 %, но, несмотря на этот факт, уровень холестерина у них в крови примерно такой же, как у соблюдающих сбалансированную диету европейцев.

В каждой национальной кухне также существуют различные способы приготовления тех или иных блюд. Например, таджикские пельмени готовят исключительно на пару, а русские – варят в подсоленной воде. Кроме того, в каждой национальной кухне есть свой способ оформления и подачи блюд. Можно делать блюда национальной кухни, следуя традициям и используя

специфические продукты и соответствующий кухонный инвентарь, а можно фантазировать и на основе имеющихся рецептов изобретать что-то свое собственное, что принесет удовольствие не только кулинару, но и его гостям.

Пельмени

С давних времен русские считали пельмени исконно своим национальным блюдом. По мнению исследователей, пельмени появились на Руси во время татаро-монгольского нашествия. Похожие блюда есть и в других национальных кухнях: в Италии – равиоли, на Украине – вареники, в Узбекистане – манты, в Армении – бораки, в Грузии – хинкали, в Литве – колдуны.

Само слово «пельмень» происходит от сочетания двух слов финно-угорского происхождения: «пель» – «ухо», или «ушко», и «нянь» – «тесто», «хлеб». Слепленные в виде ушка лепешки из теста с мясной начинкой со временем стали называться пельменями. Их замораживали и в таком виде использовали в течение долгой зимы, при этом блюдо не утрачивало своих качеств. Кроме того, спрятанное в тесте мясо не так привлекало хищных животных, как обычное замороженное, что позволяло сохранить его в целости и сохранности долгое время. Это было очень удобно, особенно если приходилось отправляться в дальние зимние поездки. Можно было брать с собой замороженные пельмени, которые обеспечивали полноценное горячее питание во время путешествия. Русские землепроходцы, отправлялись в долгие экспедиции, запасались целыми мешками с замороженными пельменями.

В давние времена пельмени играли и ритуальную роль. Например, у жителей Урала их приготовление и употребление являлось символическим жертвоприношением скота. Именно поэтому классические уральские пельмени готовят с начинкой из трех видов мяса: говядины (45 %), баранины (35 %) и свинины (20 %). В фарш добавляют репчатый лук и перец. Татары для пельменей использовали только баранину, мясо гуся или конину, у русских для фарша брались говядина и свинина в равных пропорциях.

Сибирские пельмени готовились из теста с добавлением яиц куропаток, в степных районах Южного Урала – яиц стрепетов, дроф и перепелок. Сегодня в тесто добавляются обычно куриные яйца. Это делает тесто более крепким и позволяет его тонко раскатать. Кроме того, яйца придают изделию более своеобразный вкус.

Во время приготовления в фарш добавляли лед или ледяную воду. Когда готовые пельмени выносили на мороз, они моментально застывали, а после разморозки и варки мясо оставалось сочным и вкусным.

Варили пельмени в подсоленной воде со специями или

зеленью. Когда они дважды всплывали, пельмени считались готовыми. Вареные пельмени немного сморщивались и становились действительно похожими на ухо.

Пельмени считались традиционным блюдом у многих народов, населяющих Россию. Их готовили впрок в большом количестве, используя самые разные начинки, соусы, рецепты теста и способы приготовления. Пельмени готовили с мясом, рыбой, субпродуктами, грибами, луком, репой, тыквой, картофелем, шкварками, ягодами, творогом и квашеной капустой. Уральцы готовили пельмени не только с мясом, второй вид распространенных уральских пельменей был с пареной редькой (репой) или с луком.

Богатые уральские и сибирские заводчики в XIX веке, приезжая в Москву или Петербург, по привычке требовали пельмени в ресторанах и трактирах, поэтому владельцы были вынуждены освоить приготовление этого блюда в совершенстве. Ведь пельмени делались с самой различной начинкой, в том числе и с семгой или осетриной. И сегодня в меню бистро, столовых или дорогих ресторанов обязательно можно найти пельмени, причем иногда даже нескольких видов, не говоря уже о том, что в холодильнике практически у каждого обязательно хранится пачка замороженных полуфабрикатов на крайний случай, когда нужно быстро перекусить.

Сегодня для приготовления пельменей обычно используют специальную доску – пельменницу. Иногда раскатанный пласт теста просто нарезают небольшими квадратиками, чтобы избежать обрезков и сэкономить время. Можно вырезать круглые заготовки с помощью рюмки или стакана, затем лепить вытянутые пирожки и соединять их концы, образуя ушко. Настоящие умельцы разделывают тесто на небольшие шарики величиной с вишню, а потом раскатывают их в лепешки и готовят пельмени классической формы. Однако придется потратить немало времени и труда, чтобы раскатать каждый шарик в отдельности, начинить его фаршем и защипнуть. Для этого потребуется большой опыт и желание.

Отваривать пельмени можно в горячей подсоленной воде с добавлением лаврового листа, репчатого лука, можно вместе с сухой и чистой шелухой и с другими приправами и специями. Вкусными получаются пельмени, отваренные в мясном бульоне. Можно сначала отварить их в воде, а затем опустить в горячий бульон с маслом. Существует множество рецептов приготовления пельменей. Вообще, эта процедура достаточно простая, а само блюдо будет сытным, вкусным и вполне традиционным. Ведь пельмени остаются любимым блюдом на столе (и не только у

русских) уже на протяжении сотен лет. Старинные рецепты приготовления пельменей сегодня широко используются в производстве замороженных полуфабрикатов, их также применяют многие домохозяйки и повара в ресторане.

Несколько слов можно отдельно сказать о китайских пельменях – «прародителях» всех современных блюд из теста с мясной (и не только) начинкой.

Китайские пельмени

По мнению исследователей, именно Марко Поло, отправившись на восток, оказался в Китае, откуда и привез в Европу в XIV веке пельмени – круглые, овальные и приплюснутые комочки из теста с начинкой внутри. По-китайски различные пельмени назывались по-разному – «баоцзы», «цзяоцзы», «шомай», «хунь-тупь» и др. Были и пельмени с начинкой в виде обычного кусочка льда, который не таял в процессе варки. Такие пельмени готовились для избранных гостей и вельмож, особенно они были хороши в жаркую погоду. Марко Поло привез рецепты этих кушаний, их описание и способы приготовления. Итальянские повара моментально научились готовить по китайской технологии, но, безусловно, привнесли и нечто свое, так появились равиоли.

Возможно, что в Россию и соседние страны это кушанье попало через посредничество татаро-монгольского войска. В любом случае теперь это блюдо стало распространенным и настолько адаптировалось к каждой национальной кухне, что порой сложно бывает узнать китайские пельмени в тех блюдах, которые теперь готовят: у узбеков – манты или чебуреки, у грузин – хинкали, у азербайджанцев – дюитары и пр.

У китайцев же пельмени известны уже много тысячелетий. Это блюдо считается одновременно и праздничным, и традиционным в зависимости от способа приготовления, начинки, формы и прочих особенностей. Пельмени готовят часто, они обязательно должны быть на праздничном новогоднем столе. Это блюдо является излюбленным у жителей Китая, однако в южных краях это кушанье не имеет такой популярности. Примечательно, что именно китайцы приготовили пельмень весом в 2,5 т для Книги рекордов Гиннеса, его готовили 500 поваров.

Существует множество видов китайских пельменей. Они могут быть с начинкой из свинины, баранины или говядины, из мяса птицы, филе рыбы или морских продуктов, в них добавляют рис, сою, различные специи и приправы, растительные добавки, которые придают определенный вкус пельменям. Китайские пельмени варят, парят, жарят, готовят во фритюре, а в последнее время довольно популярно стало готовить их в хого – китайской разновидности самовара, в котором варят супы, а также пельмени. Это приспособление имеет вид кастрюли с двойным дном, где под вторым дном находится печь. Эта печь растапливается щепками, как и самовар, через короткую трубу,

идущую через центр кастрюли. Сверху хого закрывается специальной крышкой с прорезью для трубы, через которую выходит дым. Сначала в хого разжигают огонь, затем заливают бульон, когда он закипит, засыпают пельмени и варят их до готовности. Для придания особого вкуса и аромата в бульон кладут различные добавки. Например, если начинка пельменей из морских продуктов, добавляют трепанги, креветки, если мясная – нарезанное тонкими ломтиками мясо, лапшу из крахмала (фынчезы) или грибы, зелень, шпинат, кинзу и др. Таким образом, из бульона, в котором варятся пельмени, делают суп. Сначала едят пельмени, а затем суп, потому что по китайской традиции суп всегда подают в конце трапезы. Хого обычно пользуются на открытом воздухе. Его ставят на стол, как и русский самовар. В ресторанах тоже используют хого для приготовления пельменей, его ставят в отдельной комнате, оснащенной вытяжкой.

Название и вид пельменей определяются начинкой. Ее главной составляющей является мясо. Когда готовят овощные пельмени, то в начинке обязательно должно быть 30–40 % мяса. Из овощей для начинки используют капусту, огурцы, помидоры, редьку и пр.

Мясо для начинки обязательно мелко рубя специальным кухонным топориком, затем в него добавляют воду или бульон, перемешивают, делая фарш однородным. После этого в фарш добавляют мелко нарубленный репчатый лук, различные специи (черный, душистый и красный перец, имбирь, корицу и другие специи по вкусу), обязательно в начинку вводят кунжутное масло. Затем готовят различные овощные добавки. Например, если в фарш нужно добавить редьку, то ее надо очистить, вымыть, натереть на терке и отжать, чтобы совсем не осталось сока. В таком случае после добавления в фарш натертая редька впитает в себя сок из фарша. Таким же способом готовится капустная, морковная, баклажанная, томатная или огуречная добавка. Овощи плотной консистенции натирают на терке, а огурцы или помидоры мелко рубят специальным острым топориком или ножом. В фарш из куриного мяса китайцы обязательно добавляют немного говядины, чтобы придать ему необходимую вязкость. Мясную начинку можно делать за день до приготовления пельменей, заморозив ее, а овощную следует готовить непосредственно перед применением, иначе она потеряет свой вкус.

Из растительных начинок наиболее популярны у китайцев грибы, тюцхай (растение, напоминающее черемшу и имеющее привкус чеснока), зеленый горошек и др. Их добавляют в мясной

фарш или готовят отдельно для вегетарианских пельменей. Например, тюцхай мелко рубят и смешивают с мелко нарезанной прямо в сковороде яичницей, из этой смеси и делается начинка для пельменей. Грибы измельчают и смешивают с обжаренным в масле мелко рубленным репчатым луком. У сельдерея для начинки используется только стебли, потому что в листьях много горечи. Стебли очищают от листьев, ошпаривают кипятком, промывают холодной водой и мелко нарезают.

Очень популярна у китайцев начинка из морепродуктов, например креветок, которые мелко рубят и смешивают с мясом опять же для придания фаршу вязкости. Иногда креветки смешивают с трепангами, сначала к небольшому количеству мясного фарша добавляют трепанги, а затем нарубленные креветки. Рыбную начинку с мясом не смешивают. Для пельменей годится филе почти любой рыбы, но лучше использовать рыбу, в которой мало костей: судака, крупного сазана, осетра и т. п. В рыбный фарш можно добавить репчатый лук и специи, но не овощи.

Тесто для китайских пельменей готовится из муки, яйца, соли и воды. Тесто должно быть не очень крутым, его используют для приготовления почти всех видов пельменей, за исключением тех, которые готовятся на пару. Такие паровые пельмени шо-май делают из рисовой муки. Иногда, когда рисовой муки нет, используется пшеничная, но предварительно часть ее заваривают кипятком, другую часть замешивают холодной водой. После замеса тесто должно постоять 10–15 мин, тогда оно получится прозрачным. Такие пельмени нельзя варить, их готовят только на пару в специальной кастрюле с решеткой на дне. Готовность пельменей будет зависеть от их размеров, но примерно через 10–15 мин их можно подавать к столу.

Китайские пельмени варятся, как и русские, в подсоленной кипящей воде. Жарить же пельмени нужно на сковороде в растительном масле. Сначала масло надо разогреть, положить на сковороду пельмени в один слой и обжарить с обеих сторон, затем залить небольшим количество воды, накрыть крышкой и довести до готовности. Пельмени будут готовы через 5 мин после закипания воды. Готовые пельмени выкладывают на тарелку с помощью деревянной лопатки наподобие шумовки. Иногда пельмени жарят по особому рецепту: их выкладывают на сковороду узором, а когда они поджарятся, поливают разведенным крахмалом (до консистенции густого киселя). Эта смесь прочно скрепляет пельмени, в результате получается что-то наподобие блина, пирога или лепешки с начинкой. Очень важно при этом, чтобы блин был поджарен снизу до нежно-золотистого

цвета, сверху же он должен оставаться белоснежным.

Очень редко пельмени готовят во фритюрнице, потому что они получаются слишком сухими, но кому-то нравится именно такой способ приготовления. Пельмени в этом случае высыпают ненадолго в кипящее масло, затем их нужно вынуть с помощью специальной лопатки и переложить на тарелку, дать немного остыть и повторить процедуру еще 3–4 раза, стараясь не пересушить оболочку, но добиваясь того, чтобы начинка хорошо прожарилась.

Форма китайских пельменей бывает самой разнообразной, поскольку повара придумали массу хитроумных способов их лепки, чтобы они могли достойно украсить любой праздничный стол. Обычно пельмени лепят простым способом: на середину кружка из теста кладут начинку, тесто складывают пополам и края плотно слепляют.

Выделяются две основные формы китайских пельменей: цзяо-цзы и вонтоны. Цзяо-цзы готовят из плотного теста, они имеют плоскую форму. В Японии эти пельмени известны под названием «гедза», а в Корее – «манду». Японские пельмени отличаются от китайских более сильным чесночным вкусом, но в них добавляют меньше соли и сои. Однако соево-уксусный соус обязательно подается к готовым пельменям. Традиционно – японские пельмени наполняют фаршем из рубленой свинины, чеснока, капусты и кунжутного масла. И тесто для них очень тонкое, поэтому гедзы в основном жарят в масле, а не варят. Корейские манду очень похожи на классические цзяо-цзы, но кроме традиционной начинки из говядины, свинины и капусты, в них добавляют и другие начинки: «стеклянную» лапшу и специфические остро-пряные овощи.

Другие китайские пельмени – вонтоны – готовят из более тонкого теста, и по форме они напоминают узелок. Их обычно начиняют рубленой свининой, креветками, другими морепродуктами, добавляют в начинку имбирь, лук, кунжутное масло и соевый соус. Вонтоны обычно делают очень маленькими. Их варят в бульоне и подают вместе с этим бульоном.

Обязательным дополнением к китайским пельменям являются соусы. Традиционный китайский соус для пельменей должен быть очень острым – это соево-уксусный соус, в состав которого входят, помимо соевого соуса и уксуса, чеснок, имбирь, кунжутное масло и рисовая водка саке. Иногда китайские пельмени подают с острым соусом чили.

Рецепты пельменей

Классическое тесто для пельменей

Ингредиенты

700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл холодной воды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшеничную муку просеять через сито, насыпать в большую миску горкой, сделать в середине горки небольшое углубление. Яйцо взбить с водой и солью, влить эту смесь в углубление. Замесить тесто, сформовать из него шар и оставить в миске под крышкой на 30–40 мин.

Затем тесто разделить на 2 части, раскатать каждую на столе, присыпанном мукой, сделать тонкий пласт. Вырезать из этого пласта с помощью стакана или рюмки кружки.

Из оставшихся обрезок раскатать новый пласт. Заготовки из теста для пельменей готовы, их уже можно использовать по назначению.

Можно сделать заготовки по-другому: замешенное тесто раскатать в жгутики, затем разрезать их на небольшие кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек теста раскатать отдельно скалкой для пельменей.

Еще проще делать заготовки из теста, просто раскатав один тонкий пласт и нарезав из него квадратики с помощью ножа, тогда не будет обрезков и удастся сэкономить время.

Тесто из рисовой муки для пельменей на пару

Ингредиенты

800 г рисовой муки, 250 мл холодной воды, 1 яйцо, 10 г соли.

Способ приготовления

Воду взбить с яйцом и солью, вылить в углубление в муке и замесить тесто. Оставить тесто на 10–15 мин для расстойки, затем раскатать заготовки для пельменей.

Тесто из пшеничной муки для пельменей на пару

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 150 мл холодной воды, 100 мл кипятка, 1 яичный белок, 10 г соли.

Способ приготовления

Холодную воду взбить с яичным белком и солью, замесить с 600 г муки.

Оставшуюся муку заварить кипятком, быстро размешивая.

После этого соединить тесто и вымесить все вместе. Раскатать в пласт и сразу же сделать пельмени.

Яичное тесто для пельменей

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 4 яйца, 200 мл холодной воды, 5 г сахара, 10 г соли,

Способ приготовления

Воду смешать с 2 яйцами и 2 желтками, добавив соль и сахар. Муку просеять, насыпать в миску горкой, после чего сделать посередине углубление, влить в него подготовленную смесь, затем добавить взбитые отдельно оставшиеся яичные белки.

Аккуратно замесить тесто, присыпать его мукой, накрыть полотенцем и оставить на 15 мин для расстойки, после чего тесто необходимо разделать на заготовки для пельменей.

Сложное тесто для пельменей

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 500 г гречневой муки, 3 яйца, 200 мл холодной воды, 10 г соли.

Способ приготовления

Пшеничную и гречневую муку смешать вместе, просеять через сито в миску горкой, сделать углубление. Воду взбить с яйцами и солью, влить в муку и замесить тесто. Его можно разделывать сразу на заготовки для пельменей.

Заварное тесто для пельменей

Ингредиенты

1 кг муки, 400 мл кипятка, 70 мл растительного масла, 10 г соли.

Способ приготовления

Кипяток смешать с растительным маслом и солью, всыпать в эту смесь муку и быстро замесить тесто. После этого нужно сразу разделывать тесто на заготовки для пельменей. В это тесто не обязательно добавлять муку при разделывании.

Дрожжевое тесто для пельменей

Ингредиенты

700 г пшеничной муки, 25 г сухих дрожжей, 3 г сахара, 2 яйца, 25 г сливочного масла или столового маргарина, 250 мл теплой воды, 5 г соли.

Способ приготовления

Сухие дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавив сахар. Через 10 мин дрожжи можно вылить в углубление, сделанное в муке. Влить оставшуюся теплую воду, вбить яйца, добавить размягченное сливочное масло или маргарин, соль. Все тщательно перемешать, вымешивать тесто, пока оно не получится мягким и вязким. Накрыть тесто сверху чистым полотенцем и оставить при комнатной температуре на 40–50 мин. Когда тесто поднимется в 2 раза, разделить его на небольшие кусочки величиной с кулак. Раскатать их в виде пластов. Разрезать пласты на полосы шириной 3 см, затем из полосок нарезать меленькие треугольники или квадраты. Можно вырезать кружочки рюмкой или формочкой из целого раскатанного пласта теста. Из этих заготовок затем сделать пельмени с мясной или другой начинкой и отваривать их в кипящей, слегка подсоленной воде.

Китайские вонтоны

Ингредиенты

300 г мелко рубленной свинины, 100 г нарубленного зеленого лука, 40 г мелко нарезанного консервированного бамбука, 20 мл светлого соевого соуса, 20 мл сухого хереса, 40 мл кунжутного масла, 40 г сахара, 1 яичный белок, 10 г крахмала, 600–700 г теста из пшеничной муки для пельменей на пару.

Способ приготовления

Тесто для пельменей, замешанное на кипятке, оставить на 1 ч доходить при комнатной температуре, накрыв полотенцем. Затем раскатать его в тонкий пласт, разделать на заготовки для пельменей.

Приготовить начинку. Для этого свинину смешать с зеленым луком, добавить консервированный бамбук и соевый соус. Затем влить кунжутное масло, положить сахар, ввести взбитый яичный белок и добавить херес. Все тщательно перемешать, всыпать крахмал и снова хорошо перемешать.

Приготовить пельмени. В центр аккуратно разложенных заготовок из теста положить по 1 чайной ложке начинки, края слегка смочить водой и собрать в узелок, крепко скрепляя.

Использовать для приготовления вонтонов пароварку. Положить на решетку чистое чуть влажное полотенце, разложить вонтоны одним слоем и готовить их в течение 7 мин.

Китайские пельмени с мясом и китайской капустой

Ингредиенты

Для пельменей: 200 г китайской капусты, 200 мл кипятка (для капусты), 250 г мелко рубленой свинины, 50 мл соевого соуса (для фарша), 30 мл сухого шерри, 12 г кукурузной муки, 10 г мелко нарубленного свежего имбиря, 30 г мелко нарубленного зеленого лука, 1 яичный белок, 40 замороженных кусочков теста для вонтонов размером 9 **x** 9 см (их можно купить в отделе китайских продуктов в супермаркете).

Для оформления блюда: 200 г тушеной спаржи, 15 г семян кунжута, 50 г крупно нарезанного зеленого лука.

Для острого соевого соуса: 70 мл соевого соуса, 70 мл рисового уксуса (можно белого винного уксуса), 60 г тонко нарезанного свежего имбиря, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Приготовить начинку. В эмалированную кастрюлю влить кипяток, поставить на сильный огонь. Положить в кастрюлю китайскую капусту, довести до кипения и варить 1 мин, затем отбросить на дуршлаг, сразу промыть холодной водой. Когда капуста остынет, сильно ее отжать, затем мелко нарубить, снова отжать и положить в миску. Смешать капусту со свининой, соевым соусом, сухим шерри, кукурузной мукой, имбирем и зеленым луком.

Замороженные кусочки теста разморозить, положить на лист пергаментной бумаги. Смазать каждый кусочек теста яичным белком с помощью кисточки. В центр каждого кусочка теста положить по 1 чайной ложке начинки. Затем защипнуть края теста, подняв их к середине и собрав в узел, прочно скрепить.

Для приготовления пельменей использовать сотейник. Поставить его на сильный огонь, налить немного воды (на 1–1,5 см от дна), довести до кипения. Положить в сотейник пельмени в один слой узелком вверх, аккуратно помешать, чтобы они не пристали ко дну. Довести до кипения на сильном огне, затем убавить огонь, закрыть сотейник крышкой и варить 5–7 мин.

Приготовить соевый соус. Для этого нужно смешать соевый соус и рисовый уксус (или белый винный уксус), добавить тонко нарезанный имбирь и перец, тщательно перемешать и слегка взбить.

Готовые пельмени достать шумовкой из сотейника и

разложить по тарелкам, вокруг уложить тушеную спаржу, посыпать блюдо семенами кунжута и украсить крупно нарезанным зеленым луком. Приготовленный соус подать отдельно.

Гигантские китайские пельмени

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 4 яйца, 100 мл оливкового масла, 8 г измельченного чеснока, 4 г измельченной веточки розмарина, 4 г измельченной веточки тимьяна, 3 г черного молотого перца, 10 г соли.

Для начинки: 400 г мелко рубленой свинины, 150 г редьки, 40 мл кунжутного масла, 5 г измельченного имбиря, 2 г молотой корицы, 5 г соли.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Оливковое масло сильно нагреть, положить в него чеснок, розмарин, тимьян, перец и соль, потомить все вместе 1–2 мин. Дать маслу со специями остыть, смешать с взбитыми яйцами, полученную смесь ввести в муку и замесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать из него большие треугольники.

Приготовить начинку. Редьку очистить, вымыть, натереть на терке и сильно отжать, затем соединить со свининой. Добавить в фарш кунжутное масло, соль, имбирь и корицу, тщательно перемешать.

Полученный фарш выложить небольшими порциями на треугольники из теста, сверху накрыть другими треугольниками. Плотно защипнуть края, чтобы они не расклеились во время варки. Варить пельмени нужно в подсоленной воде с небольшим добавлением оливкового масла в течение 4–8 мин в зависимости от размеров пельменей, более крупные варить дольше.

Китайские пельмени дим-сум

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 120 мл кипятка, 80 мл холодной воды, 25 мл оливкового масла.

Для начинки: 400 г очищенных сырых креветок, 120 г мелко нарубленных консервированных ростков бамбука, 100 мл кипяченой холодной воды, 50 мл соевого соуса, 50 мл саке, 10 г сахара, 10 мл кунжутного масла, 4 г черного молотого перца, 35 г кукурузной муки или крахмала, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную муку просеять в миску горкой, сделать в центре углубление. Влить в это углубление сначала кипяток, быстро размешать, затем влить холодную воду и оливковое масло, хорошо вымесить. Чтобы тесто не прилипало к рукам, посыпать руки мукой. Раскатать из теста длинную колбаску, нарезать ее небольшими одинаковыми кусочками величиной с вишню. Каждый кусочек отдельно раскатать с помощью деревянной скалки в кружочек диаметром около 5 см. Нужно стараться делать так, чтобы края кружочка были тоньше середины.

Приготовить фарш. Для этого очищенные сырые креветки мелко нарезать, смешать с бамбуком, соусом, водой, саке, сахаром, кунжутным маслом, перцем и солью, тщательно перемешать до образования однородной массы. Затем всыпать в эту массу кукурузную муку или крахмал, перемешать. Полученный фарш выложить на кружочки из теста небольшими порциями, слегка придавив начинку. Края теста соединить наверху и скрепить, чтобы получился узелок (можно скрепить пельмени по типу вареников).

Готовить пельмени в пароварке. Положить на дно пароварки влажную чистую салфетку (можно промытые листья зеленого салата), чтобы пельмени не прилипали. Затем влить кипяток на 2 см выше дна, довести до кипения и положить пельмени в один слой. Вновь довести до кипения, аккуратно помешать. Готовить на сильном огне в течение 5 мин. Готовые пельмени сразу подавать к столу. Отдельно можно подать острый соус.

Китайские пельмени цзяо-цзы

Ингредиенты

Для теста: 800 г пшеничной муки, 200 мл холодной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г мелко рубленной свинины, 200 г мелко нарубленного зеленого лука, 100 г мелко нарубленной зелени укропа, 100 г мелко нарубленной зелени кинзы, 100 г мелко нарубленной зелени петрушки, 100 г репчатого лука, 30 мл кунжутного масла (или оливкового), 3 г черного молотого перца, 5 г измельченного имбиря, 5 г соли.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, добавить соль и замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделать на небольшие кусочки. Посыпать кусочки мукой, затем каждый в отдельности расплющить руками в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Свинину смешать с зеленым луком и зеленью, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и отжатый репчатый лук. Все тщательно перемешать, добавить соль, перец, имбирь и кунжутное масло. При необходимости добавить немного воды, чтобы фарш получился нужной консистенции. Положить на каждый кусочек из теста начинку и слепить пельмени, соединив края наподобие узелка или как вареники.

В алюминиевой кастрюле вскипятить воду, опустить в нее пельмени и, помешивая, довести до кипения. Затем добавить немного холодной воды и снова довести до кипения. Готовые пельмени разложить по тарелкам. Подать к столу можно с острым соусом.

Китайские пельмени с куриным фаршем

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл холодной воды.

Для начинки: 300 г филе курицы, 100 г свинины, 300 г консервированного зеленого горошка, 100 г репчатого лука, 25 мл кунжутного или оливкового масла, 1 яйцо, 4 г молотого имбиря, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого душистого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделать на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и расплющить руками или раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Свинину и филе курицы промыть, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, смешать с мясом, добавить растительное масло, яйцо, имбирь, перец и соль. Затем добавить размятый консервированный зеленый горошек. Фарш тщательно перемешать до образования однородной массы.

Положить на каждый кусочек из теста начинку и слепить пельмени, соединив края наподобие узелка или как вареники.

Варить пельмени в кипящей, слегка подсоленной воде 5–8 мин в зависимости от размеров пельменей.

Китайские пельмени с овощным фаршем

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл воды.

Для начинки: 300 г китайской капусты, 300 мл кипятка (для капусты), 150 г моркови, 100 г мелко рубленной свинины, 100 г стеблей сельдерея, 100 г репчатого лука, 25 мл кунжутного масла, 1 яйцо, 3 г черного молотого перца, 2 г корицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделать на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. В кастрюлю налить кипяток, довести его до кипения, положить капусту, варить на сильном огне 5 мин, затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, капусту отжать, мелко нарубить, снова отжать. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке, отжать и смешать с капустой, добавить мелко рубленную свинину, очищенные, ошпаренные кипятком и промытые в холодной воде измельченные стебли сельдерея. Все перемешать, добавить очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, вбить яйцо и тщательно перемешать. Кунжутное масло прогреть со специями, охладить и ввести в фарш.

Приготовленный фарш выложить небольшими порциями на кусочки из теста, слепить пельмени, соединив края наподобие узелка.

Варить пельмени в кипящей, слегка подсоленной воде 5–8 мин в зависимости от размеров пельменей. Подавать к столу в горячем виде, можно с острым соусом.

Пельмени с мясом, креветками и грибами

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 5 яиц, 8 г соли.

Для начинки: 150 г сушеных грибов, 300 г мелко рубленной свинины, 100 г сала, 300 г креветок, 30 г кукурузной муки или крахмала, 30 мл соевого соуса, 8 мл кунжутного масла, 100 г зеленого лука, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого имбиря, 5 г сахара.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Мукупросеять в миску горкой, сделать углубление в середине, вбить яйца, добавить соль. Замесить крутое тесто, раскатать его очень тонким слоем на столе, посыпанном мукой. Разрезать пласт ножом на квадраты 8 **x** 8 см.

Приготовить начинку. Сушеные грибы замочить, откинуть на дуршлаг и затем мелко нарубить. Мясо соединить с мелко нарезанным салом, затем размять до состояния пюре. Сделать пюре из подготовленных креветок, оставить немного для украшения. Соединить мясо с измельченными креветками и грибами, добавить соевый соус, кунжутное масло, сахар, перец, имбирь. В конце ввести кукурузную муку или крахмал, тщательно перемешать.

Подготовленный фарш выложить на квадраты из теста небольшими порциями. Края теста поднять к центру и защипнуть, оставляя небольшое отверстие, придавая пельменям форму приоткрытого мешочка. Оставшиеся креветки разрезать на кусочки и положить в оставшиеся отверстия пельменей. Промыть и обсушить зеленый лук, обвязать стеблями лука каждый мешочек. Аккуратно положить пельмени в паровую насадку, подвесить ее на кастрюлю, наполненную кипящей водой наполовину. Накрыть пароварку крышкой и варить пельмени 5—10 мин в зависимости от их размера.

Китайские пельмени с рыбным фаршем

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл воды.

Для начинки: 400 г филе судака, 150 г репчатого лука, 25 мл кунжутного масла, 1 яйцо, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделать на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Филе судака, заранее подготовленное, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком. Добавить в фарш кунжутное масло, яйцо, перец и соль по вкусу. Все тщательно перемешать.

Приготовленный фарш выложить небольшими порциями на кусочки теста, слепить пельмени. Варить их в кипящей, слегка подсоленной воде 5–8 мин в зависимости от размеров пельменей.

Китайские пельмени с тюцхаем, яичницей и специями

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды.

Для начинки: 200 г тюцхая, 6 яиц, 25 мл оливкового масла, 5 г измельченного свежего имбиря, соевый соус, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделать на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Подготовленный тюцхай мелко нарубить. На сковороде разогреть оливковое масло, добавить взбитые яйца, посолить и жарить до готовности. Затем мелко нарубить яичницу и смешать с имбирем и тюцхаем. Эту смесь выложить на блинчики из теста, слепить пельмени. Варить их в кипящей, слегка подсоленной воде до готовности. Подавать к столу с соевым соусом.

Китайские пельмени с грибами и луком

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 200 мл воды.

Для начинки: 400 г свежих грибов (шампиньонов или белых грибов), 150 г репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 1 яйцо, 30 г кукурузной муки или крахмала, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделать на небольшие кусочки.

Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Грибы промыть, очистить, мелко нарубить, слегка обжарить в оливковом масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком. Дать массе остыть, смешать с яйцом, посолить и поперчить, соединить с кукурузной мукой или крахмалом. Все тщательно перемешать.

Приготовленный фарш выложить небольшими порциями на подготовленные блинчики из теста, слепить пельмени в виде узелков. Варить их в кипящей, слегка подсоленной воде 5 мин. Такие пельмени можно подавать с острым грибным соусом.

Китайские пельмени с баклажанами и свининой

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл воды.

Для начинки: 300 г баклажанов, 150 г мелко рубленной мякоти свинины, 50 г репчатого лука, 25 мл кунжутного масла, 3 г черного молотого перца, 3 г молотого имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделать на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Баклажаны вымыть, очистить, мелко нарубить, отжать. Смешать со свининой и очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Добавить в фарш кунжутное масло, перец, имбирь и соль, тщательно перемешать.

Приготовленный фарш разложить небольшими порциями на кусочки из теста, слепить пельмени. Отварить их в кипящей подсоленной воде до готовности. Подавать к столу такие пельмени можно с острым овощным соусом.

Китайские пельмени с огурцами, креветками и трепангами

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл воды.

Для начинки: 300 г креветок, 150 г огурцов, 50 г трепангов, 25 мл кунжутного масла, 3 г черного молотого перца, 5 г измельченного имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделать на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Подготовленные креветки и трепанги измельчить до состояния пюре. Огурцы вымыть, мелко нарубить, отжать и соединить с креветками. Добавить к фаршу кунжутное масло, перец, имбирь и соль, тщательно перемешать.

Приготовленный фарш выложить небольшими порциями на кусочки из теста, слепить пельмени в виде узелков. Отварить их в кипящей подсоленной воде до готовности.

Русские пельмени с топленым маслом

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 350 г свинины, 200 г говядины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 мл растопленного сливочного масла, 50 г измельченной зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять горкой в миску, сделав в середине углубление. Вбить в него яйцо, влить воду, положить соль и вымесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки.

Приготовить фарш. Говядину и свинину промыть, два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, соль и черный молотый перец, хорошо перемешать. Подготовленный фарш выложить на каждый кружочек теста небольшими порциями и слегка придавить, слепить пельмени, края теста защипнуть. Отварить их в кипящей подсоленной воде в течение 10 мин. Готовые пельмени переложить шумовкой на блюдо, залить растопленным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки. Вместо масла можно использовать густую сметану.

Пельмени по-русски с мясом, сыром, сметаной и специями

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, 1/2 яйца для смазывания краев, 100 г муки для посыпки пельменей, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г свинины, 250 г мякоти говядины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Для подачи: 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 100 г тертого сыра, 30 г зелени укропа и петрушки, 15 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять горкой в миску, сделав в середине углубление. Вбить в него яйцо, влить воду, положить соль и вымесить тесто. Раскатать пресное тесто в длинный прямоугольный пласт толщиной не более 2 мм и шириной 5–6 см. Длинный край пласта смазать яйцом.

Приготовить начинку. Свинину иговядину промыть, два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, положить соль и перец, хорошо перемешать. Готовый фарш выложить на пласт из теста по краю в один ряд в виде небольших шариков на расстоянии 3–4 см друг от друга. Слегка придавить шарики из фарша. Свободным краем пласта накрыть фарш. Разрезать пласт с начинкой на квадратные пельмени, края плотно защипнуть. Готовые пельмени положить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и дать немного подсохнуть.

Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде. Когда они всплывут на поверхность, варить их 5–7 мин, затем достать шумовкой и сложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени растопленным сливочным маслом, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подать пельмени к столу горячими, отдельно подать сметану, взбитую с уксусом и тертым сыром.

Пельмени с морским окунем, сыром, сметаной и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1/2 яйца для смазывания краев, 120 мл воды, 100 г муки для посыпки пельменей, соль по вкусу.

Для начинки: 600 г филе морского окуня, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Для подачи: 150 г сметаны, 100 г тертого сыра, 30 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять горкой в миску, сделав в середине углубление. Вбить в углубление яйцо, влить воду, положить соль и вымесить тесто. Раскатать пресное тесто в длинный прямоугольный пласт толщиной не более 2 мм и шириной 5–6 см. Длинный край пласта смазать яйцом.

Приготовить начинку. Подготовленное филе морского окуня два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, положить соль и перец, хорошо перемешать. Готовый фарш выложить на пласт из теста по краю в один ряд в виде небольших шариков на расстоянии 3–4 см друг от друга. Слегка придавить шарики из фарша пальцем. Свободным краем пласта накрыть фарш. Разделать пласт с начинкой на пельмени с помощью рюмки или формочки, края плотно защипнуть. Из обрезков можно сделать еще одну партию пельменей. Готовые пельмени положить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и дать немного подсохнуть.

Варить пельмени в подсоленной кипящей воде. Когда они всплывут на поверхность, поварить их 5–7 мин, затем достать шумовкой и сложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени сметаной, посыпать тертым сыром и украсить промытыми веточками укропа и петрушки. Подать пельмени к столу горячими.

Таким же способом можно приготовить пельмени с филе судака или трески.

Пельмени по-московски

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 180 мл холодной воды, 8 г соли.

Для начинки: 350 г говядины, 350 г свинины, 100 г репчатого лука, 100 мл мясного бульона, 5 г сахара, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г майонеза, 100 г нарубленного зеленого лука.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление. Налить в него холодную воду, добавить слегка взбитое яйцо и соль. Замесить крутое тесто, слегка присыпать его мукой, накрыть чистым полотенцем и оставить на 20–30 мин при комнатной температуре. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки.

Приготовить фарш. Говядину и свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш сахар, соль, перец и бульон, перемешать.

На каждый кружочек из теста положить примерно по 8 г фарша, слепить пельмени, края теста защипнуть. Варить их в кипящей, немного подсоленной воде. Желательно варить пельмени в алюминиевой большой кастрюле, чтобы они не слипались. Когда они всплывут, варить их еще 5 мин, затем переложить шумовкой на широкое блюдо. Полить пельмени майонезом и посыпать зеленым луком.

Можно приготовить пельмени впрок и заморозить, поместив их в морозильную камеру.

Русские пельмени по-домашнему

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 2 яйца, 180 мл воды, 10 г соли.

Для начинки: 400 г говядины, 150 г свинины, 100 г черного хлеба, 100 г репчатого лука, 100 мл воды, 3 г черного молотого перца, 10 г соли.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 мл столового уксуса, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление. Налить в него холодную воду, добавить слегка взбитые яйца и соль. Замесить крутое тесто, слегка присыпать его мукой, накрыть чистым полотенцем и оставить на 20–30 мин при комнатной температуре. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки или использовать пельменницу.

Говядину и свинину промыть, очистить от пленок или сухожилий и измельчить на мясорубке вместе с очищенным и вымытым репчатым луком и черным хлебом. Добавить в фарш воду, соль и перец, тщательно перемешать. Положить на кружки теста небольшие порции фарша, слегка его примять, сложить тесто полумесяцем и защипнуть края. Концы полумесяца соединить. Отваривать пельмени в кипящей подсоленной воде до готовности. При подаче к столу полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать уксус.

Жареные пельмени с начинкой из мяса и овощей

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл холодной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г нежирной свинины, 400 г листьев молодой белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 30 г лука-порея, 5 мл соевого соуса, 10 г кунжутных семян, 2 г глутамината натрия, соль по вкусу.

Для фритюра: 1,5 л растительного масла.

Для подачи: 100 г зеленого лука, 200 мл соевого острого соуса, 100 мл виноградного уксуса.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку, высыпать в глубокую миску горкой половину муки, сделать в середине углубление, налить туда воды и замесить тесто консистенции густой сметаны. Добавить оставшуюся муку, соль и замесить рыхлое тесто, затем накрыть его чистым полотенцем и оставить на 30 мин в тепле. Готовое тесто скатать в колбаску диаметром 5–6 см, нарезать небольшими кусочками. Из них руками сделать круглые лепешки диаметром 8 см.

Приготовить фарш. Свинину промыть, обсушить и мелко нарубить. Листья белокочанной капусты промыть, репчатый лук и лук-порей очистить, вымыть и мелко нарезать. Затем нарубить лук сечкой на доске, посолить и растереть вместе с мясом в однородную массу. Кунжутные семена растолочь в ступке, положить в фарш, добавить соевый соус и глутаминат натрия. Все тщательно перемешать и оставить на 15 мин при комнатной температуре.

Положить на лепешки из теста по 5–6 г начинки, свернуть полумесяцем и защипнуть края. Подготовленные пельмени сложить на посыпанную мукой доску. Когда они слегка подсохнут, брать по 10 штук и, переложив на металлическую сетку фритюрницы, обжаривать в течение 2–2,5 мин, можно в 2 приема. Когда пельмени будут готовы, переложить их на блюдо, полить смесью соевого соуса и виноградного уксуса, посыпать тонкими колечками зеленого лука, предварительно вымытого.

Закуска с пельменями, помидорами, сыром, чесноком и майонезом

Ингредиенты

500 г домашних пельменей, 200 г свежих помидоров, 5 г измельченного чеснока, 200 мл майонеза, 80 г зелени укропа и петрушки, 100 г тертого сыра, 2 г молотого красного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пельмени отварить до полуготовности в подсоленной воде, аккуратно переложить их шумовкой на сковороду. Слегка смазать майонезом (использовать **1/3).** Помидоры вымыть, нарезать кружками, красиво уложить на пельмени, немного посолить и посыпать перцем и измельченным чесноком. Залить все майонезом, сверху посыпать промытой, измельченной зеленью укропа и петрушки, тертым сыром. Поставить сковороду в разогретый духовой шкаф на 5—10 мин, запекать до подрумянивания.

Мясные пельмени с крапивой и зеленью укропа и петрушки

Ингрдиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл сока из отжатых листьев крапивы (можно сока сныти или лебеды), соль по вкусу.

Для начинки: 150 г мякоти говядины, 150 г мякоти свинины, 200 г листьев молодой крапивы (можно лебеды или сныти), 80 мл мясного бульона, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить начинку. Свинину и говядину промыть, обсушить, пропустить дважды через мясорубку. Листья молодой крапивы (лебеды или сныти) промыть, пропустить через мясорубку и отжать сок. Сок использовать для теста, а оставшуюся траву смешать с мясным фаршем, посолить, приправить бульоном и перцем, тщательно вымесить. Убрать фарш в холодильник.

Приготовить тесто. Просеять муку, высыпать в глубокую миску горкой только половину муки, сделать в середине углубление, налить туда сок крапивы (лебеды или сныти), посолить и замесить тесто консистенции густой сметаны. Добавить оставшуюся муку и замесить рыхлое тесто, после чего накрыть его чистым полотенцем и оставить на 15–20 мин в тепле. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него круглые лепешки. Положить на лепешки начинку, сформовать пельмени. Варить их в подсоленной воде до готовности. При подаче к столу положить пельмени на блюдо, полить растопленным маслом, затем сметаной, посыпать промытой и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с мясом, чесноком и морковью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 130 мл морковного сока (из отжатой моркови), соль по вкусу.

Для начинки: 250 г говяжьего фарша, 250 г моркови, 2 г тертого чеснока, красный молотый перец и соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, обсушить, натереть на мелкой терке, отжать сок и использовать его для приготовления теста. Говяжий фарш смешать с отжимками моркови, добавить чеснок, соль и красный молотый перец, тщательно перемешать. При необходимости добавить немного воды, чтобы фарш был нужной консистенции.

Приготовить тесто из муки, морковного сока и соли. Дать ему немного постоять при комнатной температуре. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки. Положить на кружки начинку и слепить пельмени в форме полумесяца, концы соединить. Варить пельмени в слегка подсоленной воде. При подаче к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Мясные пельмени со свеклой, луком и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 50 мл свекольного сока, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г говяжьего фарша, 150 г свеклы, 50 г репчатого лука, 2 г черного молотого перца, 2 г молотой корицы, соль по вкусу.

Для подачи: 200 мл сметаны, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Сырую свеклу очистить, вымыть, обсушить, натереть на терке, отжать сок. Сок использовать для приготовления теста.

Отжимки свеклы надо соединить с мясным фаршем, затем добавить очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, соль, перец и корицу, все тщательно перемешать.

Приготовить тесто из муки, свекольного сока, воды и соли, тщательно вымесить и оставить на 30 мин для расстойки. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать ножом квадратики, выложить на них фаршем и слепить пельмени.

Варить их в подсоленной воде до полной готовности. При подаче к столу положить пельмени на блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Пельмени с мясом, грибами и креветками в бульоне

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г свинины, 200 г говядины, 100 г мяса креветок, 5 мл оливкового масла, 25 г репчатого лука, 50 г отварных грибов, 10 мл водки, настоянной на лимонной цедре, 3 г молотого имбиря, 3 г сахара, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 80 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Вбить в просеянную муку яйца, добавить воду и соль, замесить тесто. Накрыть его влажной чистой салфеткой и оставить на 20 мин для расстойки. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, аккуратно вырезать стаканом кружочки для пельменей.

Свинину и говядину промыть, нарезать тонкой соломкой, отварные грибы нарезать маленькими кубиками. Мясо креветок промыть, обсушить и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Сложить мясо, грибы, репчатый лук и креветки в глубокую миску, добавить водку, сахар, имбирь, перец и соль и тщательно перемешать, сбрызнуть оливковым маслом и оставить на 10 мин при комнатной температуре. При необходимости можно добавить в фарш немного воды, чтобы он не был слишком сухим.

На кружочки из теста выложить фарш, слепить пельмени. Варить их в кипящей подсоленной воде. Когда они всплывут, добавить немного холодной воды и снова довести до кипения. Готовые пельмени с помощью шумовки разложить по пиалам, бульон, в котором они варились, процедить и разлить по пиалам, положить в каждую по кусочку масла, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подавать к столу в горячем виде.

Пельмени в горшочке со сметаной и маслом по-деревенски

Ингредиенты

200 г готового слоеного теста, 500 г пельменей с мясной начинкой, 100 г сметаны, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Пельмени отварить в подсоленной кипящей воде до полуготовности, затем достать шумовкой, дать воде стечь и переложить в горшочки для запекания. Добавить в каждый горшочек по кусочку сливочного масла, посолить и поперчить, полить взбитой с яйцом сметаной. Сверху посыпать очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком.

Готовое слоеное тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать лепешки по размеру горловины горшочков. Накрыть ими горшочки и поставить в разогретый до 180–200 ˚С духовой шкаф. Выпекать 15–25 мин. Подавать пельмени к столу в горшочках, сняв лепешки из теста. Отдельно можно подать столовый уксус и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки.

Пельмени с сыром, зеленым горошком и помидорами в горшочке

Ингредиенты

450 г готовых пельменей с мясной начинкой, 2–3 лавровых листа, 150 г репчатого лука, 200 г помидоров, 150 г сливочного масла, 100 г консервированного зеленого горошка, 300 г натертого сыра, 80 г зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Пельмени отварить в подсоленной кипящей воде до полуготовности, добавив в бульон лавровый лист. Переложить пельмени шумовкой в горшочки, добавить в каждый по кусочку сливочного масла. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, помидоры вымыть и нарезать кубиками, зелень петрушки и укропа промыть, измельчить. Положить подготовленные овощи в горшочки поверх пельменей, добавить зеленый горошек, посолить и поперчить по вкусу. Сверху посыпать натертым сыром и зеленью. Горшочки накрыть крышками и поставить в разогретый до 180–200 °С духовой шкаф на 15–20 мин. Подавать к столу в горшочках, сняв крышки.

Пельмени с брынзой, картофелем, луком и грудинкой

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г брынзы, 200 г вареного протертого картофеля, 100 г шнитт-лука, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 г обжаренной грудинки, 100 г измельченной брынзы, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Вбить в просеянную муку яйцо, добавить воду и соль, замесить тесто. Накрыть его влажной чистой салфеткой и оставить на 20 мин для расстойки.

Затем тесто раскатать в тонкий пласт, аккуратно вырезать стаканом кружочки для пельменей.

Приготовить начинку. Измельченную брынзу смешать с картофелем, добавить вымытый и мелко нарезанный шнитт-лук, перец и соль. Тщательно перемешать фарш и выложить его на подготовленные кружочки из теста. Слепить пельмени и варить их в подсоленной воде до готовности.

Затем переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, добавить обжаренную грудинку, посыпать измельченной брынзой и украсить промытыми веточками укропа и петрушки.

Готовые пельмени в омлете с маслом и зеленью

Ингредиенты

200 г сибирских пельменей, 6 яиц, 80 мл молока, 25 г топленого масла для жаренья, 200 г сливочного масла для заправки, 100 г зелени укропа и петрушки, 3 г соли.

Способ приготовления

Пельмени отварить до полуготовности в кипящей воде. Яйца взбить с молоком, посолить и жарить омлет на сковороде на топленом масле до полуготовности. Затем переложить пельмени на одну часть омлета, сверху накрыть другой частью. Поставить в разогретый духовой шкаф на 3–5 мин.

Перед подачей к столу полить омлет с пельменями растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с мясом, бульоном и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 180 мл воды, 5 г сливочного масла, 5 г соли.

Для бульона: 4–5 л воды, 800 г говядины на косточке, 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 100 г кореней петрушки, 10 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г отварной говядины, 100 г репчатого лука, 80 мл бульона, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г зелени петрушки и укропа, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления

Говядину с костью промыть, положить в кастрюлю и залить водой. Когда вода закипит, снять пену и добавить очищенные, вымытые и нарезанные кружками морковь и корени петрушки, нарезанный кольцами репчатый лук. Положить перец, лавровый лист, посолить. Варить бульон до мягкости мяса. Затем мясо достать, бульон процедить.

Приготовить начинку для пельменей. Мясо отделить от костей, остудить, пропустить через мясорубку. Добавить к фаршу очищенный, вымытый и очень мелко нарезанный репчатый лук, охлажденный бульон, масло, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Замесить тесто из муки, воды, яиц, размягченного масла и соли. Вымесить тесто и дать ему постоять 10 мин при комнатной температуре. Затем разделить тесто на 2–3 части, каждую раскатать в колбаску толщиной в палец, нарезать на мелкие кусочки. Из каждого кусочка сделать руками или деревянной скалкой тонкие кружочки. Выложить на них фарш, слепить пельмени в виде полумесяца, скрепив кончики вместе и плотно защипнув края. Положить пельмени на доску, посыпанную мукой, и дать немного подсохнуть.

Перед подачей к столу процеженный бульон вновь довести до кипения, положить в него пельмени и лавровый лист. Когда пельмени всплывут, снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить на 5 мин. Затем можно разливать бульон с пельменями по тарелкам или пиалам, посыпав каждую порцию промытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и лука.

Пельмени из картофельного теста со шпиком и луком

Ингредиенты

Для теста: 3 кг картофеля, 200 г овсяных хлопьев, 1 яйцо, 100 г муки, соль по вкусу.

Для начинки: 150 г репчатого лука, 300 г шпика, 3 г черного молотого перца, 3 г измельченного чеснока, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сметаны, 80 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке, сильно отжать. Оставшуюся после отжима массу смешать с овсяными хлопьями, взбитым яйцом, посолить, тщательно перемешать, оставить на 10 мин. При необходимости можно разбавить тесто отжатым картофельным соком, чтобы тесто получилось достаточно вязким.

Затем разделать картофельное тесто на круглые лепешки, разложить их на посыпанном мукой столе.

Приготовить начинку. Шпик мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и мелко рубленным репчатым луком, чесноком, перцем и солью. Начинку выложить небольшими порциями на середину каждой картофельной лепешки, сложить их пополам, скрепить края, придавая пельменям форму полумесяца. Варить пельмени в кипящей подсоленной воде до готовности. Перед подачей к столу положить их в блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени из дрожжевого теста с мясом и чечевицей

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 20 г сухих дрожжей, 2 яйца, 25 г столового маргарина, 5 г сахара, 250 мл теплой воды, 5 г соли.

Для начинки: 500 г зеленой чечевицы, 200 г свинины, 50 г репчатого лука, 25 мл растительного масла, 2 г красного молотого перца, 3 г измельченного имбиря, 3 г соли.

Для соуса: 200 г сметаны, 5 г толченого чеснока, 100 г тертого сыра.

Для оформления: 50 г листьев свежей мяты.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Растворить сухие дрожжи в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар. Через 10 мин дрожжи вылить в просеянную муку, размешать, прибавить оставшуюся воду, вбить яйца, положить размягченный маргарин и соль. Тщательно вымесить тесто, накрыть его сверху чистым полотенцем, оставить в теплом месте на 40 мин, чтобы поднялось.

Приготовить начинку. Отварить чечевицу в подсоленной воде до полуготовности. Затем обжарить ее вместе с очищенным, вымытым и очень мелко нарезанным луком в растительном масле. В конце обжаривания добавить промытую, мелко нарубленную свинину, имбирь, посолить и поперчить. Затем начинку охладить и размять до состояния однородной консистенции.

Готовое тесто разделать на куски величиной с кулак. Каждый кусок раскатать в виде тонких лепешек, нарезать их полосками шириной 3 см, затем разрезать на маленькие треугольники. На середину треугольников положить начинку, слегка ее примять, сверху накрыть другим треугольником, края защипнуть. Варить пельмени в кипящей воде до готовности.

Сметану смешать с толченым чесноком и тертым сыром. Листья мяты промыть и обсушить.

Готовые пельмени переложить на блюдо, полить их приготовленным из сметаны соусом и украсить листьями мяты.

Пельмени с бараниной, луком и картофелем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 500 г гречневой муки, 3 яйца, 200 мл холодной воды, 10 г соли.

Для начинки: 600 г жирной баранины, 200 г репчатого лука, 100 г картофеля, 50 г сливочного масла, 5 г черного молотого перца, 5 г молотого имбиря, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сметаны, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную и гречневую муку смешать, просеять через сито в миску. Воду взбить с яйцами и солью, влить в муку и замесить тесто. Оставить его на 5—10 мин при комнатной температуре, накрыв чистым полотенцем.

Баранину промыть, очистить от пленок, мелко нарубить вместе с очищенными и вымытыми репчатым луком и картофелем. Добавить в фарш размягченное сливочное масло, имбирь, поперчить и посолить. Все хорошо перемешать и поставить в холодное место на 10 мин.

Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 2,5 мм, разрезать его на квадраты 9 **х** 9 см. На середину каждого квадрата положить небольшую порцию фарша, слегка его примять, углы квадрата загнуть к середине и скрепить, делая пельмени в виде конвертиков с открытыми прорезями. Затем прорези защипнуть, образовавшиеся новые углы соединить друг с другом.

Готовить пельмени в пароварке в течение 30 мин. Перед подачей к столу переложить их в блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Пельмени с бараниной, курдючным салом, соевым соусом и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 800 г пшеничной муки, 200 мл воды, 2 яйца, 5 г соли.

Для фарша: 600 г баранины, 200 г курдючного сала, 150 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 10 г соли.

Для подачи: 200 мл соевого соуса, 80 г зелени кинзы.

Способ приготовления

Из просеянной муки, яиц, воды и соли замесить тесто. Оставить его для расстойки на 30–40 мин при комнатной температуре, накрыв чистым полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт толщиной 1,5–2 мм. Нарезать его кружочками или квадратиками (5 **x** 5 см).

Приготовить фарш. Курдючное сало, очищенный и вымытый репчатый лук, промытую мякоть баранины дважды пропустить через мясорубку. Добавить в фарш соль и перец, тщательно перемешать. При необходимости разбавить фарш водой, чтобы он не был слишком сухим.

Приготовленный фарш выложить на кружки из теста, края скрепить, делая пельмени в форме полумесяца. Если пельмени квадратные, то в форме узелка. Варить их в подсоленной кипящей воде не более 5–7 мин после всплывания.

Перед подачей к столу положить пельмени в глубокое блюдо, полить соевым соусом и посыпать промытой и измельченной зеленью кинзы. Бульон, в котором они варились, можно процедить и подать отдельно, заправив его сливочным маслом и зеленью по вкусу.

Жареные пельмени с бараниной и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 180 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 500 г жирной баранины, 100 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого кориандра, 80 мл мясного бульона, соль по вкусу.

Для обжаривания: 300 г сливочного масла.

Для подачи: 250 мл простокваши, 100 г зеленого лука.

Способ приготовления

Замесить крутое однородное тесто из просеянной муки, яйца, воды и соли. Оставить тесто на 10–15 мин при комнатной температуре. Затем раскатать его в тонкий пласт и вырезать небольшие круглые лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, очистить от пленок, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш мясной бульон, соль, черный молотый перец и кориандр. Все тщательно перемешать. Положить на лепешки из теста порции фарша, слепить пельмени, защипнуть края.

Сливочное масло разогреть на сковороде, обжарить в нем пельмени с обеих сторон до образования золотистой корочки, затем налить немного воды (на 0,5 см выше дна), накрыть сковороду крышкой и потомить пельмени 5–8 мин.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить простоквашей и посыпать промытым и нарезанным мелкими кольцами зеленым луком.

Пельмени с пресным творогом, сыром, кедровыми орешками и майораном

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 4 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г пресного творога, 60 г натертого сыра (лучше пармезан), 60 г плавленого сыра, 1 яйцо, 25 мл оливкового масла, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла, 50 г обжаренных ядрышек кедровых орешков, 30 г листьев майорана.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Насыпать просеянную муку горкой на стол, сделать в центре углубление, насыпать в него соль и вбить яйца. Добавить оливковое масло и замесить крутое упругое тесто, месить в течение 10 мин. При необходимости в тесто можно добавить немного воды. Затем накрыть его чистым полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30 мин для расстойки.

Готовое тесто разделать на небольшие кусочки, после раскатать каждый в тонкие лепешки.

Приготовить начинку. Выложить в миску творог, тертый сыр и измельченный плавленый сыр. Добавить в начинку яйцо, масло, перец и соль. Хорошо перемешать фарш до образования однородной массы.

Приготовленный фарш выложить на лепешки из теста, слепить пельмени. Варить их в кипящей подсоленной воде до готовности. Переложить пельмени на блюдо, полить их растопленным сливочным маслом, посыпать промытыми и измельченными листочками майорана и толчеными кедровыми орешками. Подавать к столу горячими.

Пельмени с рыжиками, луком и сыром

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 120 мл молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г рыжиков, 120 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 100 г тертого твердого сыра, 5 г измельченного чеснока, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Из муки, молока, яйца и соли замесить некрутое тесто, накрыть его салфеткой и оставить на 30 мин для расстойки.

Приготовить фарш. Грибы и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить, слегка обжарить в растительном масле. Затем массу охладить, смешать с сыром, чесноком, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать рюмкой или стаканом кружки, на середину каждого положить порцию приготовленного фарша и сформовать пельмени. Варить в кипящей подсоленной воде 7—10 минут. Готовые пельмени переложить шумовкой на блюдо, заправить сливочным маслом, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с начинкой из свежих подосиновиков и лука

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 100 мл воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г свежих подосиновиков, 150 г репчатого лука, 80 мл растительного масла, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 250 г сметаны, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, воды, яйца и соли, вымесить его и оставить на 20 мин для расстойки. Затем раскатать его в тонкий пласт и вырезать ножом квадратики.

Приготовить начинку. Подосиновики очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и, когда они остынут, мелко нарубить. Слегка обжарить грибы в растительном масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком, поперчить и посолить, дать остыть. Выложить на квадратики из теста этот фарш, слепить пельмени. Варить их в соленой воде, можно с добавлением лаврового листа. Перед подачей к столу переложить пельмени шумовкой на блюдо, полить сметаной и посыпать очищенным, промытым и нарезанным тонкими колечками зеленым луком.

Пельмени с грибами, рисом и маслом

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл молока, соль по вкусу.

Для начинки: 150 г отварного до полуготовности риса, 100 г сушеных грибов, 20 мл растительного масла, 50 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого кориандра, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 50 г зелени укропа.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, яйца, молока и соли. Оставить его на 10–15 мин для расстойки.

Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки.

Приготовить начинку. Сушеные грибы замочить, промыть, затем отварить, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, мелко нарубить. Слегка обжарить грибы в растительном масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком. Дать обжарке остыть, смешать с рисом, посолить, поперчить, приправить кориандром и перемешать. Выложить этот фарш на кружки из теста, слепить пельмени. Варить их в подсоленной воде в течение 8—10 мин. Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и украсить промытыми веточками укропа.

Пельмени с шампиньонами, горохом и луком

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сухого гороха, 300 г свежих шампиньонов, 100 г репчатого лука, 20 мл растительного масла для гороха, 30 мл растительного масла для грибов и лука, 3 г черного молотого перца, 2 г молотой гвоздики, соль по вкусу.

Для соуса: 50 г вареного гороха, 150 мл грибного бульона, 50 г сметаны, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления

Приготовить пельменное тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить его на 20 мин для расстойки. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать кружочки.

Приготовить начинку. Горох замочить в воде, когда он разбухнет, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. После этого выложить горох ровным слоем на смазанный растительным маслом противень, запекать в духовом шкафу в течение 15–25 мин. Затем горох переложить в миску и размять до состояния пюре. Шампиньоны очистить, промыть, обсушить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком. Добавить в гороховое пюре обжаренные с луком грибы. Массу посолить, поперчить и приправить гвоздикой, тщательно перемешать. Если масса получится жидкой, можно поставить ее в разогретый духовой шкаф и подсушить.

Выложить на кружки из теста этот фарш, слепить пельмени, варить их в подсоленной кипящей воде в течение 3–4 мин после всплытия на поверхность.

Приготовить соус. Грибной бульон развести растертым в пюре вареным горохом, добавить сметану, перец и соль, тщательно взбить до получения однородной консистенции.

Полуготовые пельмени переложить шумовкой в сотейник, полить растопленным сливочным маслом, залить приготовленным соусом, посыпать промытым и мелко нарезанным зеленым луком и плотно накрыть крышкой. Поставить сотейник в умеренно разогретый духовой шкаф на 20–30 мин, потомить. Подавать к столу горячими.

Пельмени с сушеными грибами, яйцами и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 5 г соли.

Для начинки: 50 г сушеных грибов, 10 яиц, 60 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сметаны, 80 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить пельменное тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить его на 20 мин для расстойки. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать кружочки.

Приготовить начинку для пельменей. Грибы вымочить в воде, затем промыть, варить в подсоленной кипящей воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Затем грибы мелко нарезать, обжарить на сковороде в разогретом сливочном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарубить, смешать с остывшей грибной обжаркой, поперчить и посолить, тщательно перемешать.

Выложить на кружки из теста этот фарш, слепить пельмени, отварить их в подсоленной воде до готовности.

Перед подачей к столу переложить пельмени шумовкой в глубокое блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с белыми грибами, ветчиной и луком

Ингредиенты

Для теста: 400 г рисовой муки, 150 мл холодной воды, 1 яйцо, 10 г соли.

Для начинки: 100 г сушеных белых грибов, 100 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 150 г ветчины, 1 сваренное вкрутую яйцо, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Воду взбить с яйцом и солью, вылить в углубление в муке и замесить тесто. Оставить его на 10–15 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него круглые лепешки.

Приготовить начинку. Промытые сушеные белые грибы отварить до полуготовности, обсушить, измельчить и слегка обжарить на сковороде в сливочном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. В конце жаренья добавить мелко нарубленную ветчину. Фарш охладить, добавить соль и перец, очищенное, мелко нарубленное яйцо, тщательно перемешать. Выложить фарш на круглые лепешки из теста, сформовать пельмени. Варить их в подсоленной кипящей воде до готовности. Затем переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с зеленым луком и вареными яйцами

Ингредиенты

Для теста: 800 г пшеничной муки, 4 яйца, 200 мл холодной воды, 5 г сахара, 10 г соли.

Для начинки: 600 г зеленого лука, 8 сваренных вкрутую яиц, 50 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 200 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Воду смешать с 2 яйцами и 2 желтками, добавив соль и сахар. Муку просеять, высыпать в миску горкой, сделать посередине углубление, влить в него подготовленную смесь, затем добавить взбитые отдельно оставшиеся яичные белки. Аккуратно замесить тесто, присыпать его мукой, накрыть полотенцем и оставить на 15 мин для расстойки. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него рюмкой кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Очищенный и промытый зеленый лук мелко нарезать, смешать с очищенными и мелко нарубленными сваренными вкрутую яйцами, добавить сливочное масло, соль и перец. Массу тщательно перемешать, выложить на кружки из теста и слепить пельмени.

Варить пельмени в кипящей подсоленной воде в течение 5–6 мин, можно с добавлением лаврового листа. Готовые пельмени переложить на блюдо, заправить сливочным маслом и полить сметаной.

Пельмени с рисом, зеленым луком и яйцами

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 150 мл кипятка, 35 мл растительного масла, 5 г соли.

Для начинки: 200 г сваренного до полуготовности риса, 4 сваренных вкрутую яйца, 200 г зеленого лука, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 г простокваши или сметаны.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Кипяток смешать с растительным маслом, всыпать в эту смесь муку, соль и быстро замесить тесто. Затем надо сразу разделывать тесто на заготовки для пельменей.

Приготовить начинку. Очищенный и промытый зеленый лук мелко нарезать, слегка обжарить в сливочном масле. Добавить мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, отваренный до полуготовности рис, посолить и тщательно перемешать.

Выложить эту смесь на заготовки для пельменей, слепить их и варить в подсоленной воде до готовности.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, заправить сливочным маслом и полить простоквашей или сметаной.

Пельмени с мясом курицы

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 300 г гречневой муки, 1 яйцо и 1 яичный белок, 100 мл холодной воды, 5 г соли.

Для начинки: 500 г филе курицы, 100 г репчатого лука, 25 г сливочного масла, 120 мл молока, специи и соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 л куриного бульона, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную и гречневую муку смешать, просеять через сито в миску горкой, сделать в ней углубление. Воду взбить с яйцом, солью, влить в муку, замесить тесто. Затем добавить взбитый отдельно яичный белок и снова все вымесить. Раскатать тесто в тонкий пласт и сделать заготовки для пельменей.

Приготовить фарш. Филе курицы промыть, пропустить дважды через мясорубку, добавить молоко, соль и специи, размешать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать, обжарить в сливочном масле, охладить и смешать с куриным фаршем. Выложить смесь на заготовки из теста, слепить пельмени. Варить в кипящей подсоленной воде 6–8 мин. Переложить пельмени на блюдо, заправить сливочным маслом, полить майонезом. Отдельно подать горячий куриный бульон, посыпанный измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с начинкой из мяса курицы и грибов

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл холодной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г свежих грибов, 300 г филе курицы, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 3 г черного молотого перца, 5 измельченного свежего имбиря, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную муку просеять через сито, высыпать в большую миску горкой, сделать в середине небольшое углубление. Яйцо взбить с водой и солью. Влить эту смесь в муку, замесить тесто, оставить его в миске, накрыв чистым полотенцем, на 30–40 мин. Затем тесто раскатать в тонкий пласт. Вырезать из него с помощью стакана или рюмки кружки.

Приготовить фарш. Грибы очистить, промыть, отварить до полуготовности, обсушить и мелко нарезать. Обжарить их в растительном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. В конце добавить промытое, мелко нарубленное филе курицы. Все посолить, приправить имбирем и перцем, тщательно перемешать, затем размять в пюре. Этот фарш выложить на кружки из теста, слепить пельмени в форме ушка и варить в подсоленной кипящей воде до готовности, можно добавить лавровый лист или зелень укропа и петрушки.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытым и мелко нарубленным зеленым луком.

Пельмени с фаршем из трески и лука

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 7 г соли.

Для начинки: 400 г филе трески, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 г зеленого лука, нарезанного тонкими колечками.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить его при комнатной температуре на 15 мин, затем раскатать и сделать заготовки для пельменей.

Приготовить начинку. Филе трески промыть и дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком.

Добавить в фарш соль, перец, размягченное сливочное масло, затем всё хорошо перемешать.

Выложить этот фарш на заготовки из теста, сформовать все пельмени, после варить в подсоленной воде в течение 8 мин после всплытия.

Сваренные пельмени вынуть шумовкой, переложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать кольцами лука. Отдельно можно подать сметану или майонез.

Пельмени с судаком, луком и рыбным бульоном

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 180 мл молока, 1 яйцо, 5 г соли.

Для фарша: 400 г филе судака, 200 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Для подачи: 1 л рыбного бульона, 50 г сливочного масла, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Из муки, молока, яйца и соли замесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт, вырезать круглые заготовки для пельменей.

Приготовить начинку. Филе судака промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Добавить в фарш очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, пассерованный в сливочном масле.

Массу посолить и поперчить, тщательно перемешать.

Выложить этот фарш на круглые заготовки из теста, слепить пельмени. Варить их в широкой кастрюле в подсоленной кипящей воде в течение 3–4 мин после закипания. Готовые пельмени переложить на блюдо, заправить сливочным маслом.

Отдельно подать горячий рыбный бульон, посыпанный промытым и измельченным зеленым луком.

Пельмени с филе налима и морской капустой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 180 мл воды, 1 яйцо, 5 г соли.

Для начинки: 300 г филе налима, 150 г морской капусты, 100 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 150 г сметаны.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, воды, яйца и соли. Оставить его на 15 мин для расстоя, после этого раскатать в тонкий пласт и разделать его на кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Морскую капусту необходимо варить в небольшом количестве воды на протяжении 3 мин.

После этого промыть капусту холодной водой, пропустить её через мясорубку вместе с промытым филе налима и очищенным, вымытым репчатым луком. Добавить в фарш соль и черный молотый перец, тщательно перемешать.

Начинить этим фаршем все пельмени, после отварить их в кипящей и подсоленной воде. Готовые пельмени переложить на блюдо, заправить сливочным маслом и полить сметаной.

Пельмени с осетриной

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 180 мл молока, 1 яйцо, 5 г соли.

Для начинки: 500 г филе осетрины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, нарезанного кольцами.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, теплого молока, яйца и соли. Когда оно немного расстоится, раскатать его в тонкий пласт и разделать на кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и соединить с промытым и нарубленным филе осетрины. Массу размять до состояния пюре, добавить яйцо, соль и перец, тщательно перемешать. Этим фаршем начинить пельмени, варить их в подсоленной кипящей воде до готовности. Переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать кольцами репчатого лука.

Пельмени с пикшей

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г филе пикши, 100 г репчатого лука, 80 г сливочного масла, соль и душистый молотый перец по вкусу.

Для варки: 2–3 лавровых листа, 100 г репчатого лука, 4–5 горошин черного перца, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла. *Способ приготовления*

Замесить тесто из муки, теплого молока и соли. Дать ему немного постоять, затем раскатать в тонкий пласт и сделать кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Филе пикши промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком. Добавить в фарш размягченное сливочное масло, соль и молотый душистый перец. Тщательно перемешать массу и начинить ею пельмени. Варить их в кипящей воде с добавлением лаврового листа, очищенного и вымытого репчатого лука, горошин черного перца и соли. Готовые пельмени переложить на блюдо и заправить сливочным маслом.

Пельмени с щукой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 180 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г филе щуки, 100 г репчатого лука, 100 мл свежих сливок, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла. *Способ приготовления*

Замесить тесто из муки, яйца, воды и соли. Когда оно немного расстоится, раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Филе щуки промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком. Добавить в фарш сливки, поперчить и посолить по вкусу, тщательно перемешать.

Начинить этим фаршем пельмени и варить их в подсоленной кипящей воде до готовности. Переложить пельмени на блюдо и заправить сливочным маслом.

Пельмени с фаршем из горбуши и свинины

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл теплого молока, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г свинины, 250 г филе горбуши, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 50 мл молока, молотый перец и соль по вкусу.

Для подачи: 150 г майонеза, 80 г зелени укропа.

Способ приготовления

Из муки, теплого молока и соли замесить тесто. Оставить на 20 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать квадратики для пельменей.

Приготовить начинку. Мякоть свинины и филе горбуши промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком. Добавить в фарш яйцо, молоко, перец и соль, тщательно перемешать. Начинить фаршем пельмени. Варить в кипящей подсоленной воде. Готовые пельмени переложить на блюдо, полить майонезом и посыпать измельченной зеленью укропа.

Пельмени с луком и семгой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 180 мл воды, 20 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г филе семги, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 3 г черного молотого перца, 2 г крупномолотого душистого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки и смеси воды и растительного масла с солью. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки для пельменей.

Приготовить фарш. Филе семги промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку. Мелко нарубить и обжарить в растительном масле очищенный, вымытый репчатый лук. Соединить фарш с луком, добавить соль, черный молотый и душистый крупномолотый перец, хорошо перемешать. При необходимости разбавить фарш небольшим количеством воды, чтобы он не был слишком сухим. Начинить этим фаршем пельмени. Отварить их в подсоленной кипящей воде. Готовые пельмени переложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с кетой и грибами

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, 7 г соли.

Для начинки: 300 г филе кеты, 200 г белых грибов, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 3 г черного молотого перца, 2 г кориандра, соль по вкусу.

Для подачи: 150 мл растительного масла, 50 г нарубленного зеленого лука.

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Белые грибы очистить, промыть, припустить в небольшом количестве подсоленной воды, затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Репчатый лук очистить, промыть, мелко нарубить, обжарить в растительном масле, дать остыть и соединить с промытым, нарубленным филе кеты и грибами. Массу размять до состояния пюре, посолить, приправить перцем и кориандром с солью, тщательно перемешать. Слепить пельмени с приготовленной начинкой, сварить в подсоленной воде. Перед подачей к столу заправить готовые пельмени, переложенные в глубокое блюдо, растительным маслом и посыпать зеленым луком.

Пельмени с солеными грибами и луком под сметаной

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 160 мл воды, 7 г соли.

Для начинки: 350 г соленых грибов, 100 г репчатого лука, 50 г сметаны, 1 яйцо, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сметаны, 500 мл кваса.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды и соли. Раскатать его в тонкий пласт и сделать кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Грибы промыть в холодной воде, отжать, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, смешать с грибами. Добавить в смесь яйцо и сметану, черный молотый перец и соль. Слепить пельмени с фаршем и сварить их в подсоленной воде. Готовые пельмени переложить на блюдо, полить сметаной. При желании залить пельмени квасом.

Пельмени с фаршем из грибов и творога

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 180 мл теплого молока, соль по вкусу.

Для фарша: 200 г сушеных грибов, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 100 г пресного творога, 50 мл грибного бульона, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла.

Способ приготовления Из муки, яйца, молока и соли замесить тесто и оставить его на 20 мин для расстойки. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки для пельменей.

Приготовить фарш. Промытые грибы отварить в подсоленной воде до полуготовности, предварительно промыв. Затем тщательно их обсушить, мелко нарубить.

Мелко нарезанный, очищенный репчатый лук обжарить в сливочном масле, добавить грибы, посолить и поперчить. Обжарить слегка все вместе, затем дать остыть и развести грибным бульоном, добавить протертый творог, перемешать. Фаршем начинить пельмени, края теста защипнуть или завернуть. Варить в подсоленной воде до готовности. Переложить пельмени на блюдо шумовкой, сразу залить растопленным сливочным маслом. Подавать к столу горячими.

Пельмени с начинкой из смешанного мяса и жареной капусты

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 220 мл воды, 2 яйца, 10 г соли.

Для фарша: 150 г свинины, 100 г баранины, 200 г говядины, 250 г жареной белокочанной капусты, 80 г репчатого лука, 3 г сахара, 30 мл воды, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла.

Способ приготовления Муку просеять, развести ее подогретой до 35 °С водой, вбить яйцо, добавить соль и замесить тесто. Вымешивать до получения теста однородной консистенции, затем оставить на 30–40 мин для расстойки. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки для пельменей.

Приготовить фарш. Свинину, баранину и говядину промыть, очистить от пленок и жилок, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и промытым репчатым луком. Добавить в фарш размятую до состояния пюре жареную капусту. Приправить смесь солью и перцем, развести водой с растворенным в ней сахаром, тщательно перемешать и слегка отбить. Начинить этим фаршем пельмени. Варить их в кипящей подсоленной воде в течение 5–7 мин после закипания.

Готовые пельмени переложить шумовкой на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

Пельмени со свининой и капустой на пару

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 180 мл кипятка, 30 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г свинины, 300 г белокочанной капусты, 25 г свиного жира, 50 г зеленого лука, 5 г измельченного имбиря, 3 г глутамината натрия, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Кипяток смешать с растительным маслом и солью, всыпать в эту смесь муку и быстро замесить тесто. После этого нужно сразу разделывать тесто на заготовки для пельменей.

Сделать из теста шарики для пельменей. Подготовленные шарики раскатать в небольшие кружки.

Приготовить фарш. Свинину промыть, дважды пропустить через мясорубку. Вымыть, обсушить, мелко нашинковать свежую белокочанную капусту, отжать, добавить к отжимкам глутаминат натрия, промытый и мелко нарезанный зеленый лук, имбирь, свиной жир, черный молотый перец и соль.

Соединить эту массу с мясным фаршем, все тщательно перемешать. Начинить этим фаршем пельмени. Варить на пару на сильном огне в течение 10 мин. Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с капустой и редькой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 100 мл холодной воды, 2 г сахара, 5 г соли.

Для начинки: 100 г редьки, 300 г квашеной капусты, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Воду смешать с 1 яйцом и 1 желтком, добавив соль и сахар. Муку просеять, высыпать в миску горкой, сделать посередине углубление, влить в него подготовленную смесь, затем добавить взбитый отдельно оставшийся яичный белок. Замесить тесто, присыпать его мукой, накрыть полотенцем и оставить на 15 мин для расстойки. Затем разделать тесто на заготовки для пельменей.

Приготовить начинку. Редьку очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, отжать. Квашеную капусту промыть, отжать, размять до состояния пюре, смешать с редькой. Добавить в массу очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, яйцо, размягченное сливочное масло, соль и перец. Массу тщательно перемешать, начинить ею пельмени и отварить их в подсоленной кипящей воде. Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо и полить сметаной.

Пельмени со щавелем

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 250 г гречневой муки, 3 яйца, 200 мл холодной воды, 10 г соли.

Для начинки: 300 г щавеля, 5 сваренных вкрутую яиц, 200 г сливочного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную и гречневую муку смешать, просеять через сито в миску горкой, сделать в ней углубление. Воду взбить с яйцами и солью, влить в муку и замесить тесто. Разделать его на заготовки для пельменей.

Приготовить начинку. Листья щавеля промыть в холодной воде, обсушить, мелко нарезать, слегка отжать, пассеровать в сливочном масле. Затем приправить сахаром, солью и смешать с очищенными и мелко нарубленными яйцами. Начинить этим фаршем пельмени, положить их в кипящую подсоленную воду и варить приблизительно 8—10 мин. Готовые пельмени переложить на блюдо и полить сметаной.

Пельмени с говяжьей печенью и луком

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г говяжьей печени, 150 г репчатого лука, 100 г сала-сырца, 20 мл молока, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить тесто расстояться, через 20 мин раскатать его в тонкий пласт и вырезать кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Говяжью печень отварить в подсоленной воде до полуготовности, затем измельчить. Смешать печень с мелко нарубленным салом, очищенным, промытым и нарубленным репчатым луком. Массу посолить, поперчить и развести молоком. Все тщательно перемешать.

Полученным фаршем начинить пельмени. Варить их в подсоленной воде до готовности. Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с мясом, запеченные в белом соусе с луком

Ингредиенты

500 г пельменей с мясом, 100 г тертого сыра, 35 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для соуса: 500 мл мясного бульона, 80 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 150 г репчатого лука, 20 мл растительного масла, 100 г сметаны, 4 г черного молотого перца, 2 г душистого молотого перца, 1 г кардамона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пельмени варить до готовности в кипящей подсоленной воде, затем переложить в форму для запекания, заправить сливочным маслом и посыпать тертым сыром.

Приготовить соус. Обжарить в сливочном масле муку до светло-желтого цвета, затем развести ее мясным бульоном.

Добавить в смесь очищенный, вымытый, нашинкованный и обжаренный в растительном масле репчатый лук. После положить черный молотый перец, душистый молотый перец, кардамон и соль.

Варить все вместе на медленном огне в течение 5–7 мин после закипания.

Когда соус немного остынет, влить сметану, тщательно перемешать. Залить этим соусом пельмени, поставить в разогретый духовой шкаф на 10 мин.

Пельмени в томатном соусе

Ингредиенты

500 г пельменей с мясом, 30 г сливочного масла, 100 мл томатного соуса (кетчупа), 25 мл соевого соуса, 100 г зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пельмени отварить в кипящей подсоленной воде, затем шумовкой переложить на сковороду, смазанную сливочным маслом, одним слоем.

Залить пельмени томатным соусом (кетчупом), смешанным с соевым соусом, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Поставить сковороду в разогретый духовой шкаф и прогреть.

Пельмени, запеченные в томатном соусе с сыром

Ингредиенты

500 г любых пельменей, 50 г сливочного масла, 250 мл томатного соуса, 100 г тертого сыра, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пельмени варить в подсоленной воде до готовности, затем шумовкой, чтобы стекла вода, переложить на сковороду, смазанную сливочным маслом, одним слоем. Залить пельмени томатным соусом, посыпать тертым сыром, поставить в разогретый духовой шкаф на 5 мин.

Старорусские пельмени кундюмы

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл кипятка, 80 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для приготовления пельменей: 50 г сливочного масла, 400 мл грибного отвара, 5 г чеснока, 10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 200 г гречневой или рисовой каши, 80 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, специи и соль по вкусу.

Для подачи: 250 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Кундюмы – старинное русское блюдо, его готовили на Руси со времен Мономаха и ели во время поста. По русскому обычаю эти пельмени не варили, а запекали в печи. Сегодня это трудновыполнимая задача, поэтому можно запечь пельмени в духовом шкафу или отварить в кипящей воде.

Приготовить тесто. Растительное масло смешать с кипятком, влить в муку, посолить, непрерывно ее размешивая. Быстро замесить тесто, чтобы не осталось комочков. Затем раскатать тесто в очень тонкий пласт, чтобы оно было почти прозрачным. Разрезать его на квадраты 5 **x** 5 см.

Приготовить фарш. Сушеные грибы залить водой, замочить на некоторое время, затем промыть и отварить. Отвар процедить, грибы обсушить и мелко нарубить. Обжарить их с очищенным, вымытым и мелко нашинкованным репчатым луком в растительном масле до золотистого цвета.

Когда обжарка остынет, смешать ее с рассыпчатой гречневой или рисовой кашей, добавить очищенные, нарубленные вареные яйца, посолить и приправить специями по вкусу, тщательно перемешать.

Полученным фаршем начинить пельмени, выложить их на сковороду, смазанную сливочным маслом, одним слоем и поставить в разогретый духовой шкаф. Запекать при умеренном огне в течение 12–15 мин.

После этого переложить кундюмы в горшок или горшочки, залить горячим грибным отваром, оставшимся после варки грибов, посолить, добавить лавровый лист, черный перец горошком, очищенный и нарубленный чеснок. Накрыть горшок крышкой и поставить его в разогретый духовой шкаф на 15 мин томиться.

Перед подачей к столу выложить кундюмы в тарелки, залить

сметаной, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельнини – настоящие пермяцкие пельмени

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 2 яйца, 150 мл ледяной воды.

Для начинки: 350 г говядины, 250 г баранины, 100 г свинины, 100 г репчатого лука, 50 г пшеничной муки, 1 яйцо, 3 г черного молотого перца, 100 г листьев молодой крапивы (сныти, зелени петрушки), соль по вкусу.

Для варки: 3 л мясного бульона или воды, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 100 г корней петрушки, 5 г имбиря, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 100 г зелени укропа и петрушки, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яиц и ледяной воды (при желании можно добавить в тесто немного соли). Замесить крутое тесто, оставить его на 15–20 мин для расстойки, накрыв влажным полотенцем. После этого раскатать тесто в тонкий пласт (чем тоньше раскатать тесто, тем вкуснее будут пельмени), вырезать из него стаканом кружки, провести по краю каждого кружка смоченным в ледяной воде пальцем, чтобы потом было удобнее скреплять края.

Подготовить начинку. Говядину, баранину и свинину промыть, обсушить, очистить от пленок, пропустить дважды через мясорубку. Добавить в фарш очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, яйцо, взбитое с мукой, перец и соль. Листья молодой крапивы ошпарить кипятком, обсушить, мелко нарезать, отбить и добавить в фарш. Тщательно перемешанный фарш оставить на 10 мин на холоде.

Затем положить на середину каждого кружка из теста небольшие порции фарша, слегка его примять, тщательно защипнуть края пельменей полумесяцем, чтобы у краев получился рант. Острые края полумесяца нужно скрепить вместе, тогда пельмени по форме будут напоминать сумку. Положить готовые пельмени на слегка присыпанный мукой разделочный стол или доску, дать им немного подсохнуть.

Мясной бульон или воду довести до кипения, добавить лавровый лист, черный и душистый перец горошком, имбирь, соль и очищенные, промытые и нашинкованные корни петрушки. Когда бульон закипит, опустить в него пельмени. Для

отваривания лучше использовать широкую кастрюлю, чтобы пельмени не слипались. Варить пельмени в течение 10–12 мин. По правилам пельмени нужно варить дважды. Сначала, когда они всплывут, вынуть их шумовкой и переложить в сотейник, смазав небольшим количеством сливочного масла. Затем вновь переложить в кипящий бульон и уже варить до готовности.

После приготовления пельмени переложить на широкое блюдо, полить оставшимся растопленным сливочным маслом, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Бульон от пельменей нужно процедить, подогреть и подать к столу, заправив сметаной.

Пельмени по-уральски со смешанным фаршем и мускатным орехом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 200 г говядины, 200 г свинины, 100 г баранины, 50 г сливочного масла, 3 г тертого мускатного ореха, 60 мл сливок, 100 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для обмазывания пельменей: 1 яйцо.

Для смазывания противня: 50 мл растительного масла.

Для соуса: 10 г измельченного чеснока, 100 г сливочного масла, 50 мл винного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Развести муку (немного оставить) водой, добавить яйцо и соль, замесить тесто. Оставить его на 20–30 мин при комнатной температуре для расстойки.

Затем разделать тесто на небольшие кусочки и раскатать каждый по отдельности в круглые лепешки.

Приготовить фарш. Говядину, свинину и баранину промыть, очистить от пленок, обсушить и дважды пропустить через мясорубку.

Добавить в фарш мускатный орех, черный молотый перец, соль и сливки, затем очищенный, вымытый, нашинкованный и пассерованный в сливочном масле репчатый лук, тщательно перемешать.

Положить на середину каждого кружка из теста шарик фарша (не больше 1 чайной ложки), сложить пополам, края теста плотно защипнуть. Пельмени обсыпать оставшейся мукой и дать немного подсохнуть.

Затем уложить пельмени на противень, смазанный растительным маслом, обмазать яйцом и поставить на несколько часов на холод. После этого варить пельмени на пару в течение 10–15 мин.

Приготовить соус. Измельченный чеснок смешать с растопленным сливочным маслом, уксусом, солью и перцем, тщательно перемешать и взбить.

Готовые пельмени переложить на блюдо и залить приготовленным соусом.

Уральские пельмени с мясом и капустой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 180 г говядины, 180 г свинины, 150 г жареной белокочанной капусты, 50 г топленого масла, 2 г молотого мускатного ореха, 50 мл сливок, 100 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 80 г измельченной зелени укропа и петрушки, 80 мл растительного масла, 50 мл столового уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить его на 20 мин в тепле, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружки для пельменей.

Приготовить начинку. Свинину и говядину промыть, очистить от пленок, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком.

Добавить в фарш размятую до состояния пюре жареную капусту, топленое масло, сливки, мускатный орех, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать. Полученным фаршем начинить пельмени и дать им немного подсохнуть на холоде.

Растительное масло смешать с уксусом, солью и перцем, нагреть. Варить пельмени на пару в течение 10–15 мин. Перед подачей переложить их на блюдо, полить приготовленным соусом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Старокурганские пельмени с мясом, грибами и печенью в горшочке

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г свинины, 180 г говяжьей печени, 150 г белых грибов, 150 г топленого масла, 2 г молотого мускатного ореха, 30 мл сливок, 80 г репчатого лука, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подливки: 150 мл сметанного соуса, 100 г зелени кинзы и петрушки.

Способ приготовления

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто. Выдержать его при комнатной температуре в течение 15 мин, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружки для пельменей.

Приготовить фарш. Свинину и говяжью печень промыть, обсушить. Свинину пропустить через мясорубку. Печень отварить до полуготовности в небольшом количестве воды, затем мелко нарубить и обжарить в топленом масле (использовать 80 г). Белые грибы промыть, очистить, нашинковать и вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком обжарить до золотистого цвета в оставшемся топленом масле. Когда обжарка остынет, смешать грибы и лук с печенью и свининой, добавить мускатный орех, черный молотый перец, соль и сливки. Все тщательно перемешать и убрать на холод на 10–15 мин.

Затем полученным фаршем начинить пельмени, придав им форму полумесяца, скрепив концы вместе. Когда пельмени немного подсохнут, варить их в подсоленной кипящей воде до полуготовности. После этого шумовкой, чтобы стекала вода, переложить пельмени аккуратно в горшочки, залить сметанным соусом и посыпать промытой и измельченной зеленью кинзы и петрушки. Накрыть горшочки крышками и поставить в разогретый духовой шкаф. Томить пельмени до готовности. Подавать к столу горячими.

Зауральские пельмени с мясом, помидорами и луком в горшочке

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г свинины, 150 г говяжьей печени, 180 г помидоров, 80 г топленого масла, 80 мл растительного масла, 2 г молотого мускатного ореха, 100 г репчатого лука, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подливки: 150 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто. Выдержать его при комнатной температуре в течение 15 мин, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружки для пельменей.

Приготовить фарш. Свинину и говяжью печень промыть, обсушить. Свинину пропустить через мясорубку. Печень варить до полуготовности в небольшом количестве воды, затем мелко нарубить и обжарить в топленом масле. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, затем добавить вымытые и измельченные помидоры, обжарить все вместе, остудить. Смешать эту массу с печенью и свининой, добавить мускатный орех, черный молотый перец и соль по вкусу.

Все тщательно перемешать, потом убрать на холод на 10–15 мин.

Полученным фаршем начинить пельмени, придав им форму полумесяца, скрепив концы вместе.

Когда пельмени немного подсохнут, варить их в подсоленной кипящей воде до полуготовности. Затем шумовкой, чтобы стекала вода, переложить пельмени аккуратно в горшочки, залить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Накрыть горшочки крышками и поставить в разогретый духовой шкаф, томить до готовности. Подавать пельмени к столу горячими.

Курганские пельмени с мясом курицы и грибами в горшочках

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г филе курицы, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 50 мл сливок, 2 г молотого мускатного ореха, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для приготовления в горшочках: 300 г шампиньонов, 100 г топленого масла, 150 г сметаны, 100 г зеленого лука, 300 г теста для крышек, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто. Выдержать его при комнатной температуре в течение 15 мин, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружки для пельменей.

Приготовить фарш. Филе промыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, затем остудить.

Смешать лук и куриный фарш, добавить сливки, мускатный орех, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать, потом убрать на холод на 10–15 мин.

Полученным фаршем начинить пельмени, придав им форму полумесяца, скрепив концы вместе. Когда пельмени немного подсохнут, варить их в подсоленной кипящей воде до полуготовности. После этого шумовкой, чтобы стекала вода, переложить пельмени в горшочки.

Шампиньоны промыть, очистить, обсушить, мелко нарезать и обжаривать в топленом масле до полуготовности.

Затем переложить грибы в порционные горшочки поверх пельменей, залить все сметаной и посыпать промытым и измельченным зеленым луком.

Из теста раскатать пласт и вырезать из него крышки для горшочков. Накрыть горшочки такими крышками, поставить на несколько минут в разогретый духовой шкаф и томить до образования румяной корочки на тесте.

Подавать к столу в горшочках, сняв крышки, горячими.

Сибирские пельмени с олениной

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 г топленого масла, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г оленины, 100 г сырой ветчины, 100 г говяжьего жира, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого кардамона, 5 г измельченного свежего имбиря, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, яйца, топленого масла, воды и соли. Оставить для расстойки при комнатной температуре.

Приготовить фарш. Оленину и ветчину промыть, обсушить, мелко нарубить вместе с говяжьим жиром. Добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, сливочное масло, черный молотый перец, кардамон, имбирь и соль. Все тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, положить на него в ряд шарики из фарша величиной с орех. Накрыть их свободным краем теста, вырезать рюмкой или стаканом кружки, края прижать. Дать пельменям немного подсохнуть, затем опустить их в кипящую подсоленную воду, дать закипеть и, когда фарш проварится, достать шумовкой.

Переложить пельмени на блюдо, после полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Сибирские пельмени со свининой и олениной

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 200 г свинины, 300 г оленины, 100 г репчатого лука, 4 г сахара, 80 мл костного бульона, 3 г черного молотого перца, 2 г молотой корицы, соль по вкусу.

Для варки: 3–4 л воды, 5 г приправы карри, 10 мл лимонного сока, 3 горошины душистого перца, 5 г соли.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку (от этого во многом зависит качество теста), высыпать на стол горкой, в середине сделать воронку. Налить в нее холодную воду, добавить взбитое яйцо и соль.

Замесить крутое тесто и оставить его на 20–30 мин, слегка посыпав его мукой, при комнатной температуре. После этого тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки.

Приготовить фарш. Свинину и оленину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком.

Добавить в фарш сахар, корицу, соль и перец, костный бульон, после этого все хорошо перемешать.

На каждый кружочек из теста положить небольшой кусочек фарша, края теста защипнуть. В воду для варки пельменей опустить приправу карри, горошины душистого перца, соль, добавить лимонный сок. Когда вода закипит, опустить в нее пельмени. Варить их до готовности, затем переложить шумовкой на блюдо. Заправить пельмени сливочным маслом и подавать к столу горячими.

Сибирские пельмени с медвежатиной, салом и острым соусом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо для замеса, 1 яйцо для смазывания теста, 150 мл воды, 6 г соли.

Для фарша: 300 г медвежатины, 200 г сала-сырца, 100 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 3 г сахара, 60 мл костного бульона, 3 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для соуса-маринада: 200 мл виноградного уксуса, 25 г томатной пасты, 20 г горчицы, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 3 г душистого перца горошком, 80 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 100 г зелени петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку, насыпать ее на стол горкой, сделать в середине углубление, в которое влить воду, взбитую с яйцом и солью. Замесить крутое однородное тесто, оставить его на 20–30 мин при комнатной температуре, прикрыв полотенцем. Затем раскатать тесто длинной полосой, смазать яйцом.

Приготовить фарш. Подготовленную медвежатину и сало-сырец дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш сахар, соль, черный молотый перец, кардамон, костный бульон. Все хорошо перемешать.

Выложить фарш маленькими шариками в один ряд во всю длину теста на расстоянии 2–3 см друг от друга. Накрыть фарш свободной стороной теста, вырезать пельмени вокруг каждого шарика из фарша, придавая им желаемую форму. Выложить пельмени на посыпанный мукой противень и поставить на холод на 20 мин.

Приготовить соус. Виноградный уксус смешать с томатной пастой, горчицей и растительным маслом. Поставить смесь на огонь и довести до кипения. Добавить в соус соль, красный и черный молотый перец и горошины душистого перца. Довести до кипения и варить 5 мин, затем охладить.

Подготовленные пельмени положить в подсоленную кипящую воду, варить при слабом кипении 8-10 мин. Затем переложить пельмени на блюдо, заправить сливочным маслом, посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Отдельно подать соус.

Сибирские пельмени из сохатины в бульоне со сметаной и зеленым луком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 и У2 яйца для замеса, 1/2 яйца для смазывания теста, 100 мл теплой воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г сохатины, 200 г сала-сырца, 100 г репчатого лука, 50 мл сливок, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 5 г соли.

Для варки: 4 л мясного бульона, 20 г зелени укропа, 50 г корней сельдерея, 5 г горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 150 г сметаны, 80 г зеленого лука.

Способ приготовления

Замесить тесто из пшеничной муки, яиц, соли и теплой воды. Оставить его при комнатной температуре на 20 мин, прикрыв чистым полотенцем. Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него тонкие небольшие кружочки. Смазать края каждого кружка половиной яйца.

Приготовить фарш. Подготовленную сохатину пропустить дважды через мясорубку вместе с салом-сырцом, очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш сливки, черный и красный молотый перец, соль и тщательно перемешать. Положить на каждый кружок из теста по небольшому шарику фарша, придавить его пальцем. Края кружков плотно прижать и защипнуть. Положить пельмени на посыпанную мукой доску и дать им немного подсохнуть.

Мясной бульон довести до кипения, опустить в него промытую зелень укропа, очищенные, промытые и крупно нарезанные корни сельдерея, горошины черного перца, лавровый лист и соль. Когда бульон вновь закипит, положить в него пельмени. Когда вновь закипит бульон, убавить огонь и варить пельмени 8-10 мин.

Готовые пельмени переложить на блюдо, заправить сливочным маслом и сметаной, посыпать промытым и мелко нарубленным зеленым луком. Бульон, в котором варились пельмени, процедить и залить им пельмени. Подавать блюдо к столу горячим.

Сибирские пельмени из телятины и свинины

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г свинины, 250 г телятины, 150 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 1 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 мл столового уксуса, 30 г соуса-горчицы.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Хорошо его вымесить и раскатать в тонкий пласт. Вырезать из пласта стаканом небольшие кружки.

Приготовить начинку. Свинину и телятину промыть, очистить от пленок, пропустить дважды через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш молотый черный перец и кардамон, посолить. Все тщательно перемешать. На середину каждого кружка из теста положить немного начинки, сложить кружки пополам в виде полумесяца и защипнуть края. Отварить пельмени в кипящей подсоленной воде, затем шумовкой переложить на блюдо и заправить сливочным маслом. Развести горчицу уксусом, взбить и полученной смесью залить пельмени. Подавать блюдо к столу горячим.

Сибирские пельмени с капустой и сохатиной под облепиховым соусом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 6 г соли.

Для начинки: 350 г сохатины, 180 г свежих листьев белокочанной капусты, 80 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 9 г соли.

Для соуса: 200 г ягод облепихи, 100 г сахара, 50 мл воды, 4 анисовые звездочки, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла. *Способ приготовления*

Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Хорошо его вымесить и раскатать в тонкий пласт. Вырезать из пласта стаканом небольшие кружки.

Приготовить начинку. Подготовленную сохатину пропустить дважды через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Листья белокочанной капусты вымыть, обсушить, мелко нарубить, отжать.

Добавить капусту в фарш, положить сюда же молотый черный перец и соль, тщательно перемешать.

На середину каждого кружка из теста положить немного начинки, сложить кружки пополам в виде полумесяца и защипнуть края.

Приготовить соус. В воду добавить сахар, облепиху, анисовые звездочки и соль. Варить соус на медленном огне в течение 10 мин, затем остудить и процедить, тщательно отжав соус из мякоти.

Отварить пельмени в кипящей подсоленной воде, затем шумовкой переложить на блюдо и заправить сливочным маслом. Отдельно подать облепиховый соус.

Сибирские пельмени жареные с солеными огурцами

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 8 г соли.

Для фарша: 200 г говядины, 200 г свинины, 60 г репчатого лука, 10 г измельченного чеснока, 140 мл сливок, 1 г черного молотого перца, 9 г соли.

Для жаренья: 200 г топленого масла. *Для подачи:* 80 г сливочного масла, 50 мл уксуса, 200 г соленых огурцов.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Хорошо его вымесить и раскатать в тонкий пласт. Вырезать из пласта стаканом небольшие кружки.

Приготовить фарш. Пропустить через мясорубку подготовленную говядину и свинины. Добавить в фарш чеснок, очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, сливки, соль и перец.

Все тщательно вымесить. Этим фаршем начинить пельмени и отварить их до полуготовности в подсоленной воде. Затем переложить пельмени шумовкой на дуршлаг, дать немного подсохнуть и обжарить с обеих сторон в горячем топленом масле до образования золотистой корочки.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить смесью растопленного сливочного масла с уксусом и украсить равномерно по краю блюда кружками соленых огурцов.

Сибирские пельмени жареные в масле, с зеленым салатом и горошком

Ингредиенты

300 г готовых сибирских пельменей, 50 г топленого масла для жаренья, 50 г сливочного масла для поливки, 150 г консервированного зеленого горошка, 150 г листьев зеленого салата, 80 г зелени укропа.

Способ приготовления

Пельмени обжарить на сковороде в топленом масле до подрумянивания, затем поставить их в разогретый духовой шкаф, накрыв крышкой, и томить до готовности.

Листья зеленого салата вымыть, обсушить, выложить на дно широкого блюда, покрывая всю его поверхность. Сверху положить готовые пельмени, затем полить их растопленным сливочным маслом. Вокруг выложить зеленый горошек, украсить блюдо промытыми веточками укропа.

Хинкали – грузинские пельмени под соусом ткемали

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 220 мл воды, 8 г соли.

Для фарша: 300 г жирной свинины, 200 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для соуса ткемали: 150 г плодов ткемали, 100 мл воды, 6 г толченого чеснока, 25 г зелени петрушки и кинзы, 10 г болгарского перца, 3 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто. Дать ему постоять 15 мин, затем раскатать в тонкий пласт. Вырезать из пласта ножом квадратики.

Приготовить фарш. Свинину промыть очистить от пленок, нарубить топориком вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш перец и соль, тщательно перемешать. Выложить этот фарш на квадратики из теста, края соединить, примять пальцами и повернуть по часовой стрелке.

Приготовить соус. Плоды ткемали перебрать, вымыть, отварить в небольшом количестве воды. Затем смесь процедить и оставшуюся мякоть протереть через сито. Полученную массу соединить с процеженным отваром, добавить промытую, рубленную зелень петрушки и кинзы, толченый чеснок, вымытый, очищенный от семян и мелко нарезанный болгарский перец. Все посолить и приправить перцем по вкусу, довести до кипения и охладить.

Отварить хинкали в кипящей подсоленной воде в течение 15 мин. Затем вынуть их шумовкой и переложить на блюдо, залить приготовленным соусом и подать к столу.

Хинкали с говядиной, свининой, бараниной, шпинатом и мускатным орехом

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 4 яйца, соль по вкусу.

Для фарша: 100 г говядины, 100 г жирной свинины, 100 г баранины, 100 г черствой булки, 200 г листового шпината, 50 г зелени петрушки, 60 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, мускатный орех, соль и перец по вкусу.

Для варки: 2 л бульона из мясных кубиков, 250 г репчатого лука.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 60 г зелени петрушки и кинзы.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, соли и взбитых яиц. Вымесить тесто, скатать его в форме шара, завернуть в пищевую пленку и оставить на 30 мин при комнатной температуре. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него острым ножом прямоугольники.

Приготовить фарш. Говядину, баранину и свинину промыть, очистить от пленок, пропустить дважды через мясорубку. Булку размочить в небольшом количестве воды. Листовой шпинат вымыть, очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки промыть, оторвать листики и измельчить их. Репчатый лук очистить, вымыть, нарубить и обжаривать до прозрачности в сливочном масле. Добавить в лук шпинат и тушить все вместе на среднем огне около 3 мин. Затем дать обжарке остыть, смешать ее с петрушкой, мясным фаршем, отжатой булочкой и яйцом. Фарш посолить, поперчить, приправить мускатным орехом, тщательно вымесить. Выложить этот фарш на прямоугольники из теста, смочить края теста водой и сложить прямоугольники пополам, плотно скрепив края.

Бульон довести до кипения, положить в него очищенный, вымытый и крупно нарезанный репчатый лук, вновь довести до кипения. Опустить в бульон хинкали, варить около 10 мин. Затем вынуть их с помощью шумовки и переложить на блюдо. Полить хинкали растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и кинзы. Подавать к столу горячими.

Бульон, в котором варились пельмени, можно процедить и подать к столу отдельно в пиалах или залить им готовые хинкали.

Хинкали с бараниной и свининой, жареным луком и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки высшего сорта, 220 мл теплой воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г жирной баранины, 200 г свинины, 80 мл мясного бульона, 200 г репчатого лука, 30 г зелени укропа, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 150 мл сметаны, 60 г зелени петрушки, 100 г репчатого лука, 50 мл сливочного масла.

Способ приготовления Приготовить тесто. Муку просеять, высыпать на стол горкой, сделать в центре углубление, влить воду, вбить яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Оставить его при комнатной температуре на 20–30 мин, накрыв чистой салфеткой. Затем раскатать тесто колбаской, нарезать небольшими кусочками и раскатать их по отдельности в тонкие кружочки.

Приготовить фарш. Свинину и баранину промыть, обсушить, очистить от пленок, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш мясной бульон, соль и перец, тщательно вымесить. Выложить фарш на кружки из теста, сверху на фарш положить по небольшому листику промытого укропа. Слепить хинкали, собрав края теста сверху в виде узелка с маленькими складочками. Варить хинкали в подсоленной кипящей воде до готовности. Затем переложить их деревянной ложкой, чтобы не вытек сок, на блюдо и полить сметаной. Украсить блюдо промытыми веточками петрушки. Репчатый лук очистить, нарезать тонкими кольцами и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Разложить обжаренные кольца лука сверху на хинкали, подать к столу горячими. Хинкали принято по традиции есть руками, взяв за узелок.

Хинкали со смешанным фаршем, зеленью и под соусом сацебели

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 220 мл теплой воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г жирной баранины, 150 г свинины, 200 г говядины, 80 мл мясного бульона, 200 г репчатого лука, 1 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 60 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Для соуса сацебели: 120 г толченых грецких орехов, 120 г репчатого лука, 120 мл винного уксуса, 12 г измельченного чеснока, 0,5 г красного молотого перца, 0,5 г черного молотого перца, 15 г зелени кинзы, 5 г свежих листьев мяты, 250 мл мясного бульона, 5 г соли.

Для подачи: 90 г сливочного масла, 80 г зелени эстрагона (тархун), петрушки и кинзы.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку на большое плоское блюдо горкой, в центре сделать углубление, влить в него теплую воду, вбить яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Затем скатать тесто шаром, накрыть чистой салфеткой и оставить на 20–30 мин в тепле для расстойки.

Готовое тесто раскатать колбаской, нарезать небольшими кусочками и затем раскатать их тонкими кружками.

Приготовить фарш. Баранину, свинину и говядину промыть, очистить от пленок, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш мясной бульон, черный и красный молотый перец, соль, промытую и мелко нарубленную зелень петрушки. Все тщательно перемешать и полученный фарш выложить на кружки из теста. Собрать края теста вверх, свернуть узелком и защипнуть. Оставить хинкали на столе, посыпанном мукой, чтобы слегка подсохли.

Приготовить соус. Толченые грецкие орехи смешать с уксусом и мясным бульоном. Добавить очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, измельченный чеснок, красный и черный молотый перец, соль, промытые, мелко нарезанные листья мяты и зелень кинзы. Довести до кипения и остудить.

Варить хинкали в подсоленной кипящей воде до готовности, затем аккуратно переложить деревянной ложкой в глубокое блюдо. Заправить пельмени растопленным сливочным маслом,

залить приготовленным соусом и посыпать промытой и измельченной зеленью эстрагона, петрушки и кинзы.

Хинкали со смешанным фаршем и соусом сациви

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 5 г соли.

Для 1-го фарша: 150 г баранины, 50 г репчатого лука, 0,5 г молотого черного перца, 10 г измельченной зелени кинзы и петрушки, 50 мл мясного бульона, соль по вкусу.

Для 2-го фарша: 150 г говядины, 150 г свинины, 100 г репчатого лука, 1 г молотого черного перца, 20 г измельченной зелени эстрагона и петрушки, 90 мл мясного бульона, 4 г соли.

Для соуса сациви: 250 мл мясного бульона, 80 г репчатого лука, 40 г сливочного масла, 8 г толченого чеснока, 12 г пшеничной муки, 120 г толченых грецких орехов, 5 г сушеных листьев мяты, 15 г зелени кинзы, эстрагона и петрушки, 1 г молотого красного перца, 2 яичных желтка, 4 мл настойки шафрана, 40 мл винного уксуса, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, 2 измельченных лавровых листа, 8 г соли.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Смешать муку с солью и водой, замесить крутое тесто и раскатать в тонкий пласт, разрезать ножом на квадратики.

Приготовить два вида фарша.

1– й фарш: баранину промыть, очистить от пленок и жилок, мелко нарубить топориком вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Развести фарш мясным бульоном, посолить и приправить перцем. Добавить промытую и нашинкованную зелень кинзы и петрушки, тщательно перемешать.

2– й фарш: Говядину и свинину промыть, очистить от пленок и жилок, пропустить дважды через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш мясной бульон, молотый перец, соль, промытую и мелко нарубленную зелень эстрагона и петрушки, тщательно перемешать.

Выложить на квадратики из теста два видами фарша, слепить хинкали, сделав узелки наверху, и дать им немного подсохнуть.

Приготовить соус. Репчатый лук очистить, вымыть, нарубить и спассеровать в сливочном масле вместе с толченым чесноком. Затем добавить к обжарке муку, слегка обжарить все ингредиенты и развести бульоном. Варить соус на среднем огне 4–5 мин, снять с огня. Толченые грецкие орехи смешать с измельченными сушеными листьями мяты, промытой и мелко нарезанной

зеленью кинзы, эстрагона и петрушки. Добавить в смесь молотый красный перец, яичные желтки, настойку шафрана и винный уксус, предварительно прокипяченный с гвоздикой, корицей и лавровым листом (после кипячения уксус нужно немного охладить и процедить). Полученную смесь ввести в бульон с луком и чесноком, посолить и довести до кипения при непрерывном помешивании. Затем соус снять с огня и дать ему остыть.

Хинкали варить в подсоленной кипящей воде до готовности. Затем деревянной ложкой переложить их в глубокое блюдо и залить приготовленным соусом.

Дагестанские пельмени с крапивой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл теплой воды, 3 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г свежих листьев молодой крапивы, 150 г репчатого лука, 100 г топленого масла, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 80 г сливочного масла, 120 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовить тесто. В слегка подогретую воду всыпать просеянную муку, затем вбить яйца, добавить соль. Замесить крутое тесто, отставить его на 25–30 мин при комнатной температуре. Затем тесто раскатать в пласт толщиной не более 2 мм. Разрезать пласт на квадратики.

Приготовить начинку. Листья молодой крапивы перебрать, промыть их в холодной воде, обсушить, мелко нарубить и слегка обжарить в топленом масле (использовать 70 г). Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нашинковать, обжарить в оставшемся масле. Соединить крапиву и лук, посолить и поперчить, перемешать и охладить. Затем положить на квадратики из теста приготовленную начинку и слепить пельмени. Варить их в подсоленной кипящей воде до готовности, переложить шумовкой в глубокое блюдо. Полить пельмени растопленным сливочным маслом и сметаной. Подавать к столу горячими.

Дюшбера – азербайджанские пельмени с мясом, мятой и луком

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 350 г баранины, 100 г репчатого лука, 0,5 г черного молотого перца, 0,5 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 50 г зелени кинзы и петрушки, 30 мл винного уксуса, 10 г измельченного чеснока, 5 г измельченных сушеных листьев мяты.

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесить пресное тесто. Оставить его на 20 мин при комнатной температуре, затем раскатать в тонкий пласт и разрезать острым ножом на одинаковые квадратики для пельменей.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавить соль, красный и черный молотый перец. Фарш тщательно перемешать, выложить на квадратики из теста, слепить пельмени. Варить их в кипящей воде до готовности, затем переложить на блюдо, посыпать сушеной мятой и промытой и измельченной зеленью кинзы и петрушки. Отдельно подать винный уксус, смешанный с измельченным чесноком.

Дюшбера с мясом, салом, специями и бульоном

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 120 мл сыворотки, 3 г соли.

Для фарша: 500 г баранины на косточке, 50 г курдючного сала, 1 яйцо, 80 г репчатого лука, 5 г измельченного чеснока, 20 г измельченной сушеной мяты, 20 г измельченного сухого базилика, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для обжаривания пельменей: 100 г сливочного масла.

Для бульона: 1,5 л воды, 80 г репчатого лука, 60 г лука-порея, 6 горошин черного перца, 7 тычинок шафрана, 30 г курдючного сала, 60 г мелко нарубленной зелени кинзы, укропа и эстрагона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, яиц, сыворотки и соли. Завернуть его во влажную салфетку и оставить на 20–25 мин при комнатной температуре. Раскатать тесто в очень тонкий пласт и нарезать его небольшими квадратиками.

Приготовить фарш. Разделать промытую баранину, отделить мякоть от кости. Мякоть пропустить через мясорубку с очищенным и вымытым репчатым луком, курдючным салом, добавить в фарш яйцо, измельченный чеснок, мяту, базилик, перец и соль. Фарш тщательно перемешать и поставить на холод примерно на 15 мин.

Из кости сварить бульон, добавив в него при варке очищенные и вымытые в холодной воде репчатый лук, лук-порей и соль. Готовый бульон процедить.

Приготовленный фарш выложить на квадратики из теста, аккуратно защипнуть края, соединив противоположные углы, и слепить треугольные пельмени. Оставить пельмени на несколько минут, чтобы они подсохли.

Затем обжарить пельмени на сковороде в сливочном масле до едва заметного подрумянивания, после чего варить их в небольшом количестве подсоленной воды на протяжении 5–7 мин.

В подготовленный кипящий бульон положить мелко нарезанные обжаренные кубики курдючного сала, приготовленные дюшбера, горошины черного перца и шафран. Довести до кипения, разлить по пиалам вместе с пельменями и посыпать зеленью кинзы, укропа и эстрагона.

Курзе – азербайджанские пельмени

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 3 г соли.

Для начинки: 400 г баранины, 200 г репчатого лука, 50 г курдючного сала, 3 г черного молотого перца, 25 г сузьмы (концентрированный соленый катык), 100 г томатной пасты, соль по вкусу.

Для приготовления: 50 мл растопленного сала, 2 л подсоленного кипятка.

Для подачи: 250 мл катыка (кислого молока), 3 г молотой корицы, 50 г мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 20 г измельченного чеснока.

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий блин, вырезать из него тонким стаканом кружки для пельменей.

Приготовить фарш. Баранину промыть холодной водой, обсушить салфеткой и пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на разогретой сковороде в растопленным кубиками курдючном сале. После этого смешать остывшую обжарку с фаршем, добавить сузьму, томатную пасту, черный молотый перец и соль. Тщательно перемешать фарш и убрать на холод.

Выложить фарш на каждый кружок из теста, защипнуть в виде полукруглого нетугого пирожка, сделав круглый внешний шов и оставив на одном конце пирожка небольшое круглое отверстие с горошину.

Полученные курзе обмазать растопленным салом, оставить их на 20 мин, чтобы сало впиталось, затем выложить пельмени в глубокую эмалированную кастрюлю открытым концом вверх (под углом 45˚). Залить пельмени подсоленной кипящей водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на средний огонь. Варить после закипания 10–15 мин. Затем воду слить, готовые курзе залить катыком, посыпать чесноком, мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, корицей.

Для этого блюда обязательно нужно использовать катык, а не простоквашу или другой вид кислого молока. В странах Ближнего и Среднего Востока используется именно катык. Он отличается от простокваши тем, что заквашивается не из сырого, а из кипяченого молока. Кроме того, сам процесс заквашивания происходит при специфических условиях.

Борани – армянские пельмени

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 350 г говядины, 200 г репчатого лука, 80 г сливочного масла, 70 г измельченной зелени кинзы, петрушки, эстрагона, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для приготовления: 1,5 л мясного бульона, 150 г сливочного масла.

Для подачи: 250 мл простокваши, 10 г измельченного чеснока.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Дать постоять 20 мин, затем раскатать его в пласт толщиной 2 мм. Нарезать пласт квадратиками величиной 5 **x** 5 см.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Затем фарш слегка обжарить в сливочном масле, остудить, заправить солью, черным молотым перцем, измельченной зеленью кинзы, петрушки и эстрагона. Тщательно перемешать фарш и выложить его на квадратики из теста, слепить пельмени в форме кувшинчика с небольшим отверстием вверху. Положить борани в кастрюлю открытой частью вверх, залить мясным бульоном, довести до кипения, плотно накрыть крышкой и варить на очень слабом огне до полуготовности. После этого переложить борани в сито, дать жидкости стечь, обжарить их на предварительно разогретой сковороде в сливочном масле. Перед подачей к столу положить борани на блюдо, залить простоквашей, смешанной с чесноком.

Борани с зеленью и катыком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 350 г парной говядины, 200 г репчатого лука, 50 г измельченной зелени петрушки и эстрагона, 60 г сливочного масла для обжаривания фарша, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для приготовления борани: 100 г сливочного масла, 1 л мясного бульона или подсоленной воды.

Для подачи: 250 мл катыка.

Способ приготовления Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 мм, после этого нарезать его прямоугольниками величиной 5 **x** 6 см.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить и вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропустить дважды через мясорубку. Добавить в фарш зелень петрушки, эстрагона, соль и перец. Все тщательно перемешать, затем слегка обжарить в разогретом сливочном масле и остудить.

Приготовленный фарш выложить на прямоугольники из теста, слепить борани. Уложить их в эмалированную кастрюлю открытой частью вверх, залить мясным бульоном или водой, варить под крышкой на медленном огне до полуготовности. Затем переложить борани на сито, дать жидкости стечь, обжарить пельмени в разогретом сливочном масле до образования румяной корочки.

Готовые борани переложить на блюдо. Отдельно подать катык.

Мантапур – армянские пельмени с костным бульоном

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 3 яйца, 80 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г баранины, 100 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 30 г мелко нарубленной зелени петрушки, 4 г черного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо.

Для приготовления: 1,5 л костного бульона.

Для подачи: 150 мл простокваши, 5 г измельченного чеснока, 50 г измельченной зелени эстрагона.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито горкой, сделать в ней углубление, влить туда воду и вбить яйца, посолить и вымесить крутое тесто. Раскатать его в два пласта толщиной не более 2 мм.

Приготовить начинку. Баранину промыть, очистить от пленок, обсушить, дважды пропустить через мясорубку. В измельченное мясо добавить очищенный, вымытый, мелко нашинкованный и спассерованный в растительном масле репчатый лук, зелень петрушки, черный молотый перец, кардамон и соль. Все тщательно перемешать. Полученный фарш разделать на мелкие шарики, выложить их через равные промежутки на один пласт теста, отступив от края 1–2 см. Тесто вокруг фарша смазать яйцом, затем накрыть фарш вторым пластом теста. Круглой выемкой или тонкостенным стаканом вырезать изделия, края тщательно защипнуть. Отварить мантапур в кипящем костном бульоне. Готовый мантапур переложить на блюдо, залить простоквашей, смешанной с измельченным чесноком, посыпать измельченной зеленью эстрагона. Бульон, в котором они варились, процедить, подогреть и подать отдельно.

Пельмени по-таджикски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г баранины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 100 г черного подсушенного хлеба, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для соуса: 100 г баранины, 80 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 100 г помидоров, 400 мл мясного бульона, 100 г нута, 50 г алычи или барбариса, 2 г черного молотого перца, 2 г молотой корицы, 2 г молотой гвоздики, 3 г измельченного имбиря, 10 г тертой цедры апельсина, соль по вкусу.

Для подачи: 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Замесить крутое пресное тесто из муки, яйца, воды и соли. Раскатать его в тонкий пласт толщиной 1 мм, нарезать квадратиками размером 5 **x** 5 см.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком и предварительно замоченным и отжатым черным хлебом. Добавить в фарш яйцо, соль, перец и все перемешать. Фарш выложить на тесто и слепить пельмени треугольной формы. Подготовленные пельмени слегка подсушить.

Приготовить соус. Баранину промыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Затем положить в обжарку очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, обжарить все вместе. Добавить вымытые и нарезанные кубиками помидоры, жарить 2–3 мин.

Залить обжарку мясным бульоном, добавить предварительно замоченный нут, варить на медленном огне в течение 40–50 мин. После этого положить в соус промытую алычу или барбарис, довести на медленном огне до готовности.

За 10 мин до окончания варки заправить соус черным молотым перцем, корицей, гвоздикой, имбирем, цедрой апельсина и солью.

Пельмени варить в подсоленной воде в течение 25–30 мин, после переложить в глубокое блюдо, залить приготовленным соусом и украсить промытой зеленью укропа и петрушки.

Тухум-барак – таджикские пельмени с начинкой из лука и яиц

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, соль по вкусу.

Для начинки: 10 сваренных вкрутую яиц, 150 г репчатого лука, 80 г топленого масла, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сметаны, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Из муки, теплого молока и соли приготовить пресное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать полосками шириной 8 см и длиной 20 см. Сложить их вдвое по длине, защипнуть продольные края, формуя мешочки.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать, затем обжарить в топленом масле. Когда обжарка остынет, соединить ее с очищенными, мелко нарубленными яйцами. Добавить в фарш черный молотый перец, кардамон и соль, тщательно перемешать. Этим фаршем начинить изделия из теста, защипнуть открытую часть, слегка подсушить. После этого отварить пельмени в кипящей подсоленной воде. Перед подачей к столу переложить тухум-барак на блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Тухум-барак с яйцом и зеленью укропа, кинзы, райхона и петрушки

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, соль по вкусу.

Для начинки: 10 сваренных вкрутую яиц, 150 г зелени укропа, кинзы, райхона и петрушки, 80 г топленого масла, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для подачи: 200 мл сметанного соуса.

Способ приготовления

Из муки, теплого молока и соли приготовить пресное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать выемкой кружки.

Приготовить фарш. Зелень укропа, кинзы, райхона и петрушки промыть и нашинковать, после этого слегка обжарить в топленом масле.

Когда обжарка остынет, соединить ее с очищенными мелко нарубленными яйцами. Добавить в фарш черный молотый перец, кардамон и соль, тщательно перемешать.

Фарш выложить на заготовки из теста, слепить овальные пельмени, слегка подсушить. Затем отварить пельмени в кипящей подсоленной воде.

Перед подачей к столу переложить тухум-барак на блюдо и полить его сметанным соусом.

Тухум-барак с яйцом и щавелем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, соль по вкусу.

Для начинки: 10 сваренных вкрутую яиц, 150 г листьев щавеля, кинзы, райхона и петрушки, 80 г топленого масла, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 150 г сметаны.

Способ приготовления

Из муки, теплого молока и соли приготовить пресное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать выемкой кружки.

Приготовить фарш. Листья щавеля, кинзы, райхона и петрушки промыть и мелко нашинковать, затем слегка обжарить в топленом масле. Когда обжарка остынет, соединить ее с очищенными, мелко нарубленными яйцами. Добавить в фарш черный молотый перец, кардамон и соль, тщательно перемешать. Фарш выложить на заготовки из теста, слепить овальные пельмени, слегка подсушить. После этого отварить пельмени в кипящей подсоленной воде. Перед подачей к столу переложить тухум-барак на блюдо, заправить сливочным маслом и полить сметаной.

Тухум-барак с начинкой из яиц и зеленого лука

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, соль по вкусу.

Для начинки: 10 сваренных вкрутую яиц, 150 г зеленого лука, 80 г топленого масла, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сметаны.

Способ приготовления

Из муки, теплого молока и соли приготовить пресное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать полосками шириной 8 см и длиной 20 см. Сложить их вдвое по длине, защипнуть продольные края, формуя мешочки.

Приготовить фарш. Зеленый лук промыть и нашинковать, после этого обжарить в топленом масле. Когда обжарка остынет, соединить ее с очищенными, мелко нарубленными яйцами.

Добавить в фарш черный молотый перец, кардамон и соль, тщательно перемешать. Этим фаршем начинить изделия из теста, защипнуть открытую часть, слегка подсушить. После этого приготовить пельмени на пару. Перед подачей к столу переложить тухум-барак на блюдо и полить сметаной.

Барак-чучвара – узбекские пельмени

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 0,5 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г баранины, 150 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 50 мл мясного бульона, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 180 мл кислого молока, 50 г зелени укропа, петрушки и эстрагона.

Способ приготовления

Из муки, воды, перца и соли приготовить пресное тесто. Раскатать его в тонкий пласт и нарезать квадратами размером 5 **х** 5 мм.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку. Добавить очищенный, вымытый, мелко нашинкованный и обжаренный в растительном масле репчатый лук. Затем фарш развести бульоном, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Выложить фарш на квадратики из теста, края загнуть и защипнуть. Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде.

Перед подачей к столу переложить барак-чучвара на блюдо, залить кислым молоком, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и эстрагона.

Чучвара – мелкие узбекские пельмени

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г говядины, 100 г репчатого лука, 80 мл воды, 4 г черного молотого перца, 1 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для приготовления: 1, 5 л костного бульона, 4 г душистого перца горошком, 2 лавровых листа.

Для подачи: 200 мл простокваши, 70 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить пресное тесто из муки, яйца, воды и соли. Раскатать его в пласт толщиной 2 мм, нарезать квадратиками размером 3 **x** 3 см.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить, мелко нарубить острым топориком, соединить с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш воду, черный и красный молотый перец, соль и тщательно перемешать.

Выложить небольшие порции фарша на квадратики из теста, слепить пельмени в форме треугольников. Отварить их в кипящем костном бульоне с добавлением перца горошком и лаврового листа.

Перед подачей к столу переложить чучвара на блюдо, заправить простоквашей, посыпать промытой и нашинкованной зеленью укропа и петрушки.

Этли борек – туркменские четырехугольные пельмени с мясным фаршем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г баранины, 1 яйцо, 80 мл воды, 100 г репчатого лука, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 250 мл кислого молока, 50 г зелени эстрагона.

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто. Раскатать его в тонкий пласт и нарезать небольшими прямоугольниками.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Заправить фарш солью и перцем, добавить воду и яйцо, тщательно перемешать. Выложить фарш на прямоугольники из теста, слепить четырехугольные пельмени. Дать им немного подсохнуть, затем отварить в подсоленной кипящей воде. Перед подачей к столу переложить их на блюдо, залить кислым молоком и посыпать промытой и измельченной зеленью эстрагона.

Этли нан – туркменские пельмени с мясом, капустой и репчатым луком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 200 г баранины, 200 г белокочанной капусты, 80 мл костного бульона, 100 г репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Для подачи: 250 г сметаны, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать небольшими прямоугольниками.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Белокочанную капусту вымыть, обсушить, нашинковать, отжать и добавить к мясному фаршу. Заправить фарш солью и перцем, разбавить костным бульоном и тщательно перемешать. Выложить фарш на прямоугольники из теста, слепить четырехугольные пельмени. Дать им немного подсохнуть, затем отварить в подсоленной кипящей воде. Перед подачей к столу переложить на блюдо, залить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Нужымо паренге пельмень – марийские пельмени с фаршем из сала

Ингредиенты

Для теста: 300 г овсяной муки, 1 яйцо, 90 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г свиного сала, 100 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 50 г зелени укропа и петрушки, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем и оставить на 30–40 мин при комнатной температуре. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать круглые лепешки.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить, соединить с мелко нарезанным свиным салом, добавить черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать и полученный фарш выложить на лепешки из теста. Сложить их пополам, слепить, придавая изделиям форму полумесяца, отварить в подсоленной кипящей воде. Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, залить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Нужымо паренге пельмень – пельмени из картофельного теста с фаршем из сала и лука

Ингредиенты

Для теста: 700 г картофеля, 50 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г свиного сала, 100 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для обжаривания: 90 мл растительного масла. *Для подачи:* 50 г зелени укропа и петрушки, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовить тесто для пельменей. Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, массу слегка отжать и смешать с пшеничной мукой. Добавить яйцо и соль, перемешать. Разделать тесто на круглые лепешки.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить, соединить с измельченным свиным салом, добавить черный молотый перец и соль, тщательно перемешать. Полученный фарш выложить на картофельные лепешки. Сложить их пополам, слепить изделия в форме полумесяца. Жарить пельмени в разогретом растительном масле до готовности.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, залить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Грибные пельмени по-марийски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г свежих белых грибов, 200 г репчатого лука, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 80 г растопленного сливочного масла, 150 г сметаны, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем и оставить на 30–40 мин при комнатной температуре. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать кружки.

Приготовить начинку. Свежие белые грибы очистить, промыть, отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем дать остыть, мелко нарубить. Соединить грибы с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в начинку соль и черный молотый перец, тщательно перемешать. Выложить фарш на кружки из теста, слепить пельмени в форме полумесяца и дать им немного подсохнуть. Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде.

Перед подачей к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным маслом и сметаной, посыпать промытым и нарезанным зеленым луком.

Берг – калмыцкие пельмени

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г говядины, 100 г сала-сырца, 150 г репчатого лука, соль по вкусу.

Для подачи: 180 г сливочного масла, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды и соли приготовить пресное тесто, оставить его на 15 мин, накрыв полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать небольшими квадратами.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить и вместе с салом-сырцом дважды пропустить через мясорубку. Добавить в фарш вымытый, очищенный, нашинкованный репчатый лук, соль и тщательно перемешать. Выложить фарш на квадратики из теста, края завернуть и защипнуть. Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде, затем переложить на блюдо. Перед подачей к столу полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытым нашинкованным зеленым луком.

Берг с говядиной и бараниной

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г говядины, 200 г жирной баранины, 150 г репчатого лука, соль по вкусу.

Для подачи: 180 г сливочного масла, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды и соли приготовить пресное тесто, оставить его на 15 мин, прикрыв полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать небольшие кружки.

Говядину и жирную баранину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш соль и тщательно перемешать.

Выложить фарш на кружки из теста, слепить пельмени в форме полумесяца, отварить их в подсоленной воде.

При подаче к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытой, измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с сыром по-аджарски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яичных желтка, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г сыра сулугуни (можно другой подобный сыр), 100 г густой сметаны, 10 г сушеного чабера, 3 г тертого чеснока, 2 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Муку просеять, высыпать в миску горкой, сделать в середине углубление и влить теплую подсоленную воду, добавить яичные желтки и замесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать кружки диаметром 4 см.

Приготовить начинку. Сыр натереть на мелкой терке, добавить густую сметану, измельченный чабер, тертый чеснок, красный молотый перец, соль и перемешать. Приготовленный фарш выложить на кружки из теста, слепить пельмени в форме полумесяца. Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде, переложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом.

Дальневосточные пельмени

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл воды, 10 г соли.

Для начинки: 250 г филе горбуши, 250 г жирной свинины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 60 мл воды, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для обжаривания: 150 г сливочного масла. *Для подачи:* 50 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Муку просеять, высыпать в миску горкой, сделать в середине углубление и влить теплую подсоленную воду, добавить яйцо, замесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт и нарезать небольшими квадратиками.

Приготовить начинку. Филе горбуши промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с промытой и обсушенной жирной свининой и очищенным репчатым луком. Добавить яйцо, воду, перец и соль, тщательно перемешать. Выложить фарш на квадратики из теста, слепить пельмени, варить их в подсоленной кипящей воде до полуготовности. Затем вынуть пельмени шумовкой, дать воде стечь и обжарить их в горячем сливочном масле до образования румяной корочки. Готовые пельмени переложить на блюдо и полить уксусом.

Дальневосточные пельмени с креветками

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 25 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для фарша: 450 г очищенных креветок, 50 мл соевого соуса, 50 мл рисового вина, 30 г сахара, 15 мл кунжутного масла, 2 г черного молотого перца, 30 г кукурузной муки, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сливочного масла, 50 г колец репчатого лука.

Способ приготовления

Муку высыпать в миску горкой, сделать в центре углубление, влить в него при непрерывном помешивании 150 мл кипящей воды, затем оставшуюся холодную воду. Добавить в тесто растительное масло и соль, вымесить крутое тесто. Скатать из него тонкую колбаску, нарезать ее небольшими кусочками. Каждый кусочек раскатать в кружок.

Приготовить фарш. Мелко нарубить очищенные, промытые и обсушенные креветки. Смешать их с соевым соусом, рисовым вином, сахаром, кунжутным маслом, черным молотым перцем и солью. Размять фарш до получения однородной массы. Затем всыпать, помешивая, кукурузную муку, вновь вымесить.

Приготовленный фарш выложить на кружки из теста, слепить небольшие пельмени. На дно пароварки положить влажную салфетку, уложить на решетку в один ряд пельмени, варить на сильном огне 5 мин, затем переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать кольцами репчатого лука.

Дальневосточные пельмени с кальмаром

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г кальмаров, 100 г риса, 100 г репчатого лука, 60 мл растительного масла, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для варки: 1,5 л рыбного бульона.

Для подачи: 200 г майонеза.

Способ приготовления

Приготовить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт. Вырезать из теста кружки.

Приготовить начинку. Кальмары промыть, обдать кипятком, снять пленку, тщательно почистить, затем пропустить через мясорубку. Рис отварить до полуготовности.

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, припустить в растительном масле до золотистого цвета.

Кальмары смешать с остывшим рисом и репчатым луком, посолить, приправить перцем, тщательно перемешать.

Фарш выложить на кружки из теста, слепить пельмени. Затем отварить их в рыбном бульоне.

Подавать к столу в глубоком блюде, полив майонезом. Рыбный бульон можно процедить и подать отдельно.

Дальневосточные пельмени с креветками и свининой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 220 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г нежирной свинины, 150 г очищенных креветок, 150 г репчатого лука, 5 г мелко нарезанного свежего имбиря, 70 мл соевого соуса, 70 мл кунжутного масла, 50 мл воды, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 200 мл острого соевого соуса.

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, оставить его на 25 мин для расстойки. Затем разделать тесто на небольшие кусочки, каждый из них раскатать в круглую лепешку.

Приготовить начинку. Свинину промыть, обсушить, мелко нарубить, добавить воду, очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук. Добавить в фарш измельченные креветки, имбирь, соевый соус, кунжутное масло, перец, соль. Все тщательно перемешать. Приготовленный фарш выложить на лепешки из теста, слепить пельмени. Отварить их в подсоленной кипящей воде. Когда пельмени всплывут на поверхность, подлить немного холодной воды, вновь довести до кипения и долить холодной воды, повторить еще раз. Готовые пельмени шумовкой переложить на блюдо, залить острым соевым соусом.

Пельмени с мидиями

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г отварных мидий, 50 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Для соуса: 150 мл соевого соуса, 50 мл кунжутного масла, 30 мл винного уксуса, 5 г тертого чеснока.

Способ приготовления

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто, оставить его на 25 мин для расстойки. Затем разделать тесто на небольшие кусочки и каждый из них раскатать в круглую лепешку.

Приготовить фарш. Мидии мелко нарубить, обжарить в сливочном масле. Очищенный и вымытый репчатый лук обжарить в растительном масле. Все ингредиенты соединить, добавить черный и красный молотый перец, соль и тщательно перемешать. Когда фарш остынет, выложить его на лепешки из теста, слепить пельмени. Отварить в подсоленной кипящей воде.

Приготовить соус, смешав соевый соус, кунжутное масло, винный уксус и тертый чеснок. Массу тщательно взбить.

Готовые пельмени откинуть на дуршлаг и переложить на тарелку, заправить сливочным маслом. Отдельно подать в соуснике приготовленный соус.

Дальневосточные пельмени с квашеной капустой, корнями сельдерея и специями

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл сока квашеной капусты.

Для начинки: 100 г свинины, 250 г квашеной капусты, 200 г корней сельдерея, 100 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 20 мл соевого соуса, 2 г черного молотого перца, 5 г измельченного свежего имбиря, 5 г душистого перца горошком, корейская соль и обычная крупномолотая соль по вкусу.

Для соуса: 200 мл соевого соуса, 10 г толченого чеснока, 50 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать в миску горкой. Сделать в середине углубление, влить туда сок квашеной капусты. Замесить крутое тесто, оставить его на 20 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт. Вырезать из пласта кружки диаметром 6 см.

Приготовить фарш. Свинину промыть, обсушить, мелко нарубить. Квашеную капусту промыть, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, затем мелко нарубить и слегка отжать. Корни сельдерея очистить, вымыть, натереть на терке и отжать. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать.

Смешать свинину, квашеную капусту, сельдерей и репчатый лук. Растительное масло прогреть на слабом огне вместе с черным молотым перцем, имбирем, душистым перцем, затем процедить и остудить.

Вылить ароматизированное масло в начинку, добавить соевый соус, корейскую и обычную соль, тщательно перемешать. Фарш выложить на кружки из теста, слепить пельмени. Оставить их на 10–15 мин, чтобы подсохли.

Приготовить соус из соевого соуса, толченого чеснока и уксуса, тщательно смешав все вместе.

Отварить подготовленные пельмени в кипящей воде без соли. Когда они всплывут на поверхность, налить немного холодной воды и варить еще 5 мин, затем вновь влить холодную воду. Когда пельмени опять всплывут на поверхность, достать их шумовкой и переложить на блюдо. Полить пельмени приготовленным соусом и подавать к столу.

Колдунай – литовские пельмени

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яичных желтка, 1 яйцо, 60 мл лукового сока, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г жирной говядины, 100 г свиного сала, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 2 г молотого майорана, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для обжаривания: 150 г сливочного масла.

Для варки: 3 л воды, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 4 г черного перца горошком, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яичных желтков, яйца, соли и лукового сока. Тщательно его вымесить, оставить на 15 мин, затем раскатать в тонкий пласт. Нарезать тесто маленькими квадратиками (3 **x** 3 см) или вырезать рюмкой кружочки диаметром 3 см. При приготовлении теста для литовских пельменей никогда не используется вода.

Приготовить начинку. Говядину и свиное сало промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Растереть массу в пюре, добавить яйцо, майоран, черный молотый перец и соль, тщательно перемешать. Положить начинку на квадратики или кружки из теста, слепить пельмени. В отличие от русских пельменей, колдунай сначала нужно обжарить на сковороде в горячем сливочном масле до образования золотистой корочки. Затем опустить их в кипящую воду с очищенным и вымытым репчатым луком, очищенной, вымытой и крупно нарезанной морковью, черным перцем горошком, лавровым листом и солью. Варить их до готовности, затем разложить по тарелкам. Бульон, в котором они варились, процедить, залить им пельмени, заправить сливочным маслом и подать к столу.

Как правило, колдунай используются для заправки овощных супов или масляных бульонов, лишь в исключительных случаях их подают к столу как второе блюдо.

Колдунай с грибной начинкой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 2 яичных желтка, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г белых грибов, 150 г свиного сала-сырца, 100 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 30 г корня петрушки, 5 г измельченного сушеного майорана, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для обжаривания: 150 г топленого масла.

Для варки: 1,5 л овощного бульона.

Для подачи: 50 г измельченной зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яичных желтков, яиц и соли. Тщательно его вымесить, оставить на 15 мин, после этого раскатать в тонкий пласт и нарезать маленькими квадратиками – 3 **х** 3 см.

Приготовить начинку. Белые грибы очистить, промыть, варить в посоленной воде до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Грибы измельчить, соединить с промытым и пропущенным через мясорубку салом. Добавить в начинку очищенные, вымытые, нашинкованные и обжаренные в растительном масле репчатый лук и корень петрушки. Затем положить майоран, черный молотый перец и соль по вкусу, все тщательно перемешать и размять до состояния пюре.

Полученный фарш выложить на квадратики из теста, слепить пельмени, дать им слегка подсохнуть. Обжарить пельмени в топленом масле до образования румяной корочки, затем отварить в овощном бульоне до готовности. Перед подачей к столу разложить колдунай по тарелкам, залить процеженным овощным бульоном и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Пельмени по-швабски с колбасным фаршем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл теплой воды, 25 мл столового уксуса, 70 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г говяжьего фарша, 200 г колбасного фарша, 2 яйца, 150 г шпината, 50 г репчатого лука, 100 г черствой булки, 50 г мелко нарубленной зелени петрушки, 3 г черного молотого перца, 3 г тертого мускатного ореха, соль по вкусу.

Для варки: 1,5 л мясного бульона, 100 г репчатого лука, 2 лавровых листа.

Для подачи: 150 г сливочного масла, 70 г репчатого лука.

Способ приготовления

Из муки, воды, уксуса, растительного масла и соли замесить мягкое эластичное тесто. Накрыть его чистым полотенцем и оставить при комнатной температуре на 20–30 мин. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, нарезать его квадратами размерами 15 **x** 15 см.

Приготовить начинку. Шпинат перебрать, промыть, припустить в небольшом количестве кипящей подсоленной воды в течение 3 мин, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать. Черствую булку размочить и отжать. Шпинат мелко нарезать и смешать с булкой и репчатым луком. Добавить говяжий и колбасный фарш, яйца, черный молотый перец, мускатный орех, соль и зелень петрушки. Все тщательно перемешать, фарш выложить на квадраты из теста. Слепить из них пельмени в виде треугольников, сложив квадраты пополам. Края тщательно защипнуть.

Довести мясной бульон до кипения, опустить в него очищенный и вымытый репчатый лук и лавровый лист. Когда бульон вновь закипит, опустить в него пельмени, варить в течение 10 мин при постоянном кипении. Готовые пельмени разложить по тарелкам, бульон процедить и залить им пельмени, заправить суп сливочным маслом (50 г оставить). Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить в оставшемся сливочном масле до золотистого цвета. Положить кольца лука в тарелки с супом.

Плацынды – молдавские пельмени с творогом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 3 яйца, 20 г сливочного масла, 80 мл молока, соль по вкусу.

Для начинки: 80 мл сливок, 500 г пресного творога, 3 г молотой корицы, 2 г молотой гвоздики, 3 г майорана, соль по вкусу.

Для смазывания теста: 1 яйцо.

Для выпекания: 50 г сливочного масла.

Для подачи: 200 г сметаны.

Способ приготовления

Из муки, размягченного масла, яиц и молока с солью замесить тесто умеренной густоты. Оставить его на 20 мин при комнатной температуре, накрыв чистым полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него кружки.

Приготовить начинку. Творог протереть через сито, добавить корицу, гвоздику, майоран, соль и сливки, тщательно перемешать. Положить на середину каждого кружка порцию творожной начинки. Размазать его по лепешке из теста, оставляя края свободными. Смазать края яйцом (использовать УЗ), собрать их к центру, слепить пельмени в виде восьмиугольника, края плотно защипнуть. Выложить пельмени на противень, застеленный пергаментом, обильно смазанным сливочным маслом. Смазать каждое изделие оставшимся яйцом, сделать небольшие проколы в середине (можно концом ножа). Поставить противень в разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности (плацынды должны хорошо подрумяниться). Готовые плацынды переложить на блюдо, каждую смазать сметаной, сверху выложить второй слой и тоже смазать его сметаной. Подавать к столу горячими.

Цемор – мордовские пельмени с мясом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 350 г жирной свинины, 150 г репчатого лука, 150 г черствой булки, 10 мл столового уксуса, 80 мл овощного бульона, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для варки: 1,5 л костного бульона, 2 лавровых листа, 4 горошины душистого перца.

Для подачи: 100 г зелени укропа, петрушки и дудника.

Способ приготовления

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт, нарезать его небольшими квадратиками – 4 **x** 4 см.

Приготовить фарш. Свинину промыть, обсушить и нарубить мелкими кубиками. Черствую булку размочить, отжать и смешать с мясом. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и припустить в уксусе, затем смешать с мясным фаршем, развести бульоном, добавить черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать. Выложить фарш на квадратики из теста, слепить пельмени в виде треугольников. Отварить пельмени в кипящем костном бульоне с добавлением лаврового листа и душистого перца. Варить после закипания на медленном огне в течение 20 мин. Перед подачей к столу пельмени разложить по тарелкам, залить процеженным бульоном, в котором они варились, посыпать промытой, мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки и дудника.

Равиоли – итальянские пельмени из мяса курицы с болгарским перцем и картофелем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки высшего сорта, 4 яйца, 2 яичных желтка, соль по вкусу.

Для фарша: 500 г куриных окорочков, 50 г сливочного масла, 100 г вареного картофеля, 60 г красного и желтого болгарского перца, 1 яичный желток, 50 г тертого корня петрушки, 10 г листьев шалфея, 50 мл сухого белого вина, соль по вкусу.

Для соуса: 50 г красного болгарского перца, 100 г желтого болгарского перца, 100 мл сливок, 30 мл растительного масла, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для подачи: 30 г измельченных листьев шалфея.

Способ приготовления

Высыпать просеянную муку на стол горкой, в середине сделать углубление. Вбить в него яйца, яичные желтки, посолить, замесить крутое эластичное тесто. Завернуть его в пленку, оставить на 30 мин при комнатной температуре. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать маленькими квадратиками.

Приготовить фарш. Куриные окорочка промыть, обсушить, обжарить в сливочном масле с листиками шалфея. Сбрызнуть окорочка вином, когда оно испарится, посолить, добавить очищенный, промытый и мелко нарезанный болгарский перец (красный и желтый). Продолжать тушить все вместе на слабом огне под крышкой в течение 20 мин. Потом отделить мясо от костей и кожи, измельчить, смешать с соком, образовавшимся при тушении. Добавить в фарш размятый в пюре вареный очищенный картофель, половину тертого корня петрушки, желток и тщательно перемешать до получения однородной массы. Выложить массу на квадратики из теста, слепить равиоли любой произвольной формы. Оставить их ненадолго на воздухе, чтобы они немного подсохли.

Приготовить соус. Вымыть красный и желтый болгарский перец, удалить семена и плодоножки, мякоть нарезать кольцами. Красный перец жарить в течение 2 мин на растительном масле, а желтый измельчить в миксере и припустить в течение 3 мин со сливочным маслом, сливками и оставшейся петрушкой, посолить.

Подготовленные равиоли отварить в подсоленной кипящей воде. Затем шумовкой переложить их в супницу, залить полученным соусом, украсить обжаренными кольцами красного перца и листиками шалфея.

Вегетарианские равиоли с брынзой, зеленью, яйцом и томатом-пюре

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 3 яйца, 120 мл теплой воды, соль и красный молотый перец по вкусу.

Для начинки: 300 г измельченной брынзы, 1 яйцо, 5 г толченого чеснока, 50 г измельченной зелени петрушки, 50 г панировочных сухарей, 15 г томата-пюре, соль и молотый перец по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, яиц, воды, соли и красного молотого перца. Завернуть в чистое полотенце и выдержать при комнатной температуре в течение 1 ч. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него кружки диаметром 5 см.

Приготовить начинку. Измельченную брынзу смешать с толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки, панировочными сухарями, томатом-пюре, яйцом, солью и молотым перцем. Массу тщательно вымесить и выложить на кружки из теста. Слепить равиоли, варить их в подсоленной кипящей воде в течение 5–7 мин после закипания. Готовые равиоли переложить на блюдо, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, полить сметаной и посыпать тертым сыром. Можно отдельно подать к равиоли пикантный соус.

Тортеллини – итальянские пельмени с ветчиной

Ингредиенты

Для шпинатного теста: 400 г пшеничной муки, 130 г листьев шпината без жестких черешков, 200 мл воды, 4 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г сыра рикотта (или пресного творога), 200 г вареной ветчины, 3 г молотого мускатного ореха, 2 г черного молотого перца, 2 яйца, 5 г соли.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 г тертого пармезана.

Способ приготовления Приготовить шпинатное тесто. Припустить шпинат в воде, затем воду слить, шпинат промыть холодной проточной водой, насухо отжать и мелко нарубить. Положить шпинат в миску, добавить яйца и соль, перемешать. При помешивании всыпать муку и замесить густое тягучее тесто. Месить 20–30 мин, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Затем накрыть его полиэтиленовой пленкой и оставить при комнатной температуре на 30 мин. После раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами размером 6 **x** 6 см. Накрыть их пленкой, чтобы тесто не высохло.

Приготовить начинку. Смешать измельченный сыр рикотту с мелко нарубленной ветчиной, добавить мускатный орех, перец и 1 яйцо. Массу перемешать, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 мин. Затем начинку достать, выложить на квадраты из теста, края теста смазать оставшимся яйцом (использовать половину), слепить тортеллини.

Присыпать мукой противень, выложить на него тортеллини в один слой, смазать их оставшимся яйцом.

Накрыть противень полиэтиленовой пленкой так, чтобы она не касалась пельменей, поставить в слабо разогретый духовой шкаф, чтобы они подсохли, на 30 мин. За это время тортеллини можно перевернуть один раз и снова накрыть пленкой.

Довести воду до кипения на сильном огне. Всыпать в нее тортеллини, аккуратно помешивая, чтобы не повредить тесто. Когда вода снова закипит, убавить огонь до среднего и варить 10 мин. Затем воду слить, изделия заправить сливочным маслом и половиной пармезана. Перед подачей к столу посыпать тортеллини оставшимся пармезаном.

Манты

По составу ингредиентов манты схожи с пельменями. Это одно из популярнейших мясных блюд в Центральной Азии, а также в Турции и Пакистане. Как и пельмени, считаются изобретением китайцев, где слово «мантьоу» буквально обозначало «хлеб, приготовленный на пару». Сначала рецепт приготовления мантов стали использовать уйгуры, которые и сейчас считаются самыми лучшими поварами. Постепенно это блюдо стали готовить и в других странах.

Манты делают из теста и мясной начинки, однако вместо мяса можно использовать и другие продукты – рыбу, морепродукты, овощи и пр. Главное правило приготовления этого кушанья – варка на пару, что следует из названия. Лучше всего делать манты на касканах – специальных решетках, которые устанавливаются на дне пароварки. В русском варианте эта посуда называется мантоваркой, или мантышницей.

Особых отличий мантов от пельменей, особенно азиатских, не существует, ведь и пельмени в некоторых случаях готовят на пару, а тесто и начинка используются практически одинаковые. Правда, фарш для мантов предпочтительнее рубить ножом или небольшим топориком, а не пропускать через мясорубку. Есть же эти изделия принято руками, правда некоторые виды пельменей (в форме узелков) также принято есть руками.

Классическую мясную начинку делают из говядины. В разных регионах вместо говядины используют конину или верблюжатину. Некоторые народы для начинки используют смешанный фарш, например из говядины и мяса птицы. Традиционно в начинку добавляют мелко нарезанную тыкву, репчатый лук и траву джусай (черемшу). Настоящие манты должны быть сочными, и в этом они похожи на грузинские хинкали. Для сочности и жирности восточные кулинары добавляют в фарш немного вымени или верблюжьего горба, а русские повара – кусочки сала, что делает манты похожими на любимые пельмени. Сало придает изделию особый вкус, сочность и аромат, ведь пока манты долго варятся на пару, оно растапливается, но остается внутри теста, пропитывая его и придавая изделиям специфические вкусовые качества.

Для начинки в русском варианте используют свинину, вместо тыквы – капусту, морковь или другие сочные овощи. Очень часто русские манты готовят не на пару, а в подсоленной кипящей воде, как и пельмени.

По форме манты бывают разными, как и пельмени, однако

они всегда больше пельменей. Более традиционная форма – в виде круглой чашечки. Иногда они бывают четырехугольными или треугольными.

Тесто для мантов готовится по уже знакомому рецепту, как и для пельменей. Чаще всего используется пресное тесто, замешанное на воде и без дрожжей.

Манты едят с различными острыми соусами. Наиболее подходящим считается соевый с добавлением уксуса. Можно использовать уксус, смешанный с горчицей, сметану, майонез, кетчуп, в зависимости от начинки. К мантам обычно подают овощной салат. Традиционный салат – из мелко нарезанных помидоров, сладкого перца и чеснока, заправленных растительным маслом.

Рецепты мантов

Классические узбекские манты с бараниной и курдючным салом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 180 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г баранины, 100 г репчатого лука, 100 г курдючного сала, 3 г черного молотого перца, 350 мл воды, 1–2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 50 мл растительного масла.

Для подачи: 150 мл острого соевого соуса.

Способ приготовления

Предпочтительнее выбирать для начинки мясо молодого барашка.

Приготовить тесто из муки, яйца, воды и соли. Крутое тесто скатать шаром, накрыть чистым полотенцем и оставить на 10–15 мин для расстойки. Затем разделать тесто на шарики величиной с грецкий орех, раскатать их в круглые тонкие лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками. Можно пропустить мясо через мясорубку с крупной решеткой. Добавить в фарш вымытый, очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, черный молотый перец, влить воду, сперва прокипяченную с лавровым листом, солью и горошинами черного перца и охлажденную. Фарш тщательно перемешать, выложить на круглые лепешки из теста, добавляя в каждое изделие по кусочку курдючного сала. Слепить манты и дать им немного подсохнуть, затем приготовить на пару, смазав перед приготовлением каскан растительным маслом.

Готовые манты переложить на блюдо, залить соусом и подать к столу.

Узбекские манты с мясным бульоном и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 5 г соли.

Для начинки: 400 г нежирной баранины, 300 г репчатого лука, 100 мл воды, 5 г черного молотого перца, 100–150 г курдючного или нутряного сала, соль по вкусу.

Для жаренья: 200 г сливочного масла.

Для подачи: 1,5 л мясного бульона, 100 г зелени кинзы и петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, яйца, соли и воды замесить крутое тесто. Скатать его в шар, накрыть чистой салфеткой и оставить на 30–40 мин при комнатной температуре. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать его квадратами размером 10 **х** 10 см.

Приготовить начинку. Баранину промыть, обсушить, нарубить острым ножом или кухонным топориком мелкими кусками. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками величиной с крупную фасолину или боб. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать. В мясной фарш добавить репчатый лук, черный молотый перец и подсоленную воду. Все тщательно перемешать. На каждый квадрат из теста выложить небольшой шарик фарша, а сверху – кусочек сала. Защипнуть края теста, собрав их кверху, слепить округлые манты.

Подготовленные манты накрыть салфеткой, чтобы тесто не засохло. Разогреть на сковороде сливочное масло, обжарить в нем манты до образования румяной корочки. Затем поместить их в пароварку и довести до готовности, варить примерно 20–25 мин.

Чтобы во время варки манты не подсохли, можно их полить 1–2 раза горячей водой. Готовые манты разложить по глубоким тарелкам, залить горячим мясным бульоном и посыпать черным молотым перцем и промытой и измельченной зеленью кинзы и петрушки.

Узбекские манты со сметаной и чесноком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г баранины, 100 г репчатого лука, 5 г измельченного бадьяна, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 80 мл молока, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 100 мл растительного масла.

Для подачи: 250 г сметаны, 10 г толченого чеснока.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, воды и соли. Оставить его для расстойки на 20 мин. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него кружки.

Приготовить начинку. Баранину промыть, обсушить, мелко нарезать ножом, смешать с очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком. Добавить бадьян, черный и красный молотый перец, соль и влить молоко. Тщательно перемешать ингредиенты и дать постоять 30 мин. Фарш выложить на круглые лепешки из теста, слепить манты. Решетки мантоварки смазать растительным маслом, уложить манты. Варить под крышкой 40 мин.

Перед подачей к столу переложить манты в тарелки и залить сметаной, смешанной с чесноком.

Узбекские манты с катыком и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г баранины, 50 г бараньего сала, 150 г репчатого лука, 100 мл мясного бульона, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г зелени укропа и петрушки, 150 мл катыка.

Способ приготовления

Из муки, соли и воды приготовить крутое тесто. Оставить его при комнатной температуре на 20 мин, затем раскатать в тонкий пласт. Разделать его на круглые лепешки, стараясь сделать края тоньше середины.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить, смешать с мясом. Добавить в фарш бульон, красный и черный молотый перец, кардамон и соль, тщательно перемешать. На середину каждой лепешки из теста положить небольшую порцию фарша, сверху – кусочек бараньего сала, защипнуть края, придавая изделию округлую форму. Оставить манты на столе, чтобы подсохли, затем готовить в пароварке 45 мин, плотно накрыв крышкой.

Перед подачей к столу переложить манты в блюдо, залить катыком и посыпать промытой и нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Узбекские манты с верблюжатиной, бульоном, сметаной и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г верблюжатины, 50 г говяжьего сала, 200 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 2 г молотой гвоздики, 2 г молотого кардамона, 3 г измельченного имбиря, соль по вкусу.

Для подачи: 1,5 л мясного бульона, 150 г сметаны, 100 г зелени кинзы, петрушки и укропа.

Способ приготовления

Из муки, соли и воды замесить крутое тесто. Оставить его при комнатной температуре на 20 мин для расстойки. Раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него круглые лепешки, стараясь делать края тоньше середины.

Приготовить начинку. Верблюжатину промыть, обсушить, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш черный молотый перец, гвоздику, кардамон, имбирь и соль. Все тщательно перемешать. Говяжье сало мелко нарезать. Выложить фарш на середину каждой лепешки из теста, сверху положить кусочек сала и защипнуть края, придавая изделию круглую форму. Подготовленные манты готовить на пару в каскане под крышкой в течение 45 мин.

Перед подачей к столу переложить манты в глубокие тарелки, залить горячим мясным бульоном, заправить сметаной и посыпать промытой и мелко нарубленной зеленью кинзы, петрушки и укропа.

Манты с верблюжатиной и тыквой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 3 яичных белка, 150 мл теплой воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г верблюжатины, 100 г курдючного сала, 200 г мякоти тыквы, 100 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 3 г измельченного имбиря, 2 г красного молотого перца, 2 г зиры, соль по вкусу.

Для смазывания изделий: 100 мл растительного масла.

Для соуса: 200 мл майонеза, 10 г горчицы-соуса, 5 мл столового уксуса, 50 мл грибного соуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, яичных белков, теплой воды и соли замесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, после этого разделать на круглые тонкие лепешки.

Приготовить начинку. Верблюжатину промыть, обсушить, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в начинку измельченную мякоть тыквы, черный и красный молотый перец, имбирь, зиру и соль. Все тщательно перемешать. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками. Приготовленный фарш выложить на лепешки из теста, сверху положить по кусочку сала. Слепить манты и, окунув их в растительное масло, выложить на каскан. Готовить на пару 30–35 мин.

Приготовить соус. Смешать майонез, горчицу-соус, столовый уксус, грибной соус. Добавить соль и перец. Все тщательно перемешать, можно слегка взбить вилкой.

Готовые манты переложить на блюдо и залить приготовленным соусом.

Манты с кониной, морковью и тыквой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл теплой воды, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г конины, 150 г курдючного сала, 100 г мякоти тыквы, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 3 г измельченного имбиря, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для смазывания изделий: 80 мл растительного масла.

Для подачи: 250 мл острого овощного соуса.

Способ приготовления

Из муки, яйца, теплой воды и соли замесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем разделать на кусочки. Раскатать каждый кусочек в тонкую лепешку диаметром 12 см.

Приготовить начинку. Конину промыть, обсушить, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке и отжать. Добавить в начинку измельченную мякоть тыквы и морковь, черный и красный молотый перец, имбирь, кардамон и соль. Все тщательно перемешать. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками. Готовый фарш выложить на лепешки из теста, сверху положить по кусочку сала. Слепить манты и, окунув их в растительное масло, выложить на каскан. Готовить на пару под крышкой в течение 40–45 мин.

Готовые манты переложить на блюдо и залить острым овощным соусом

Манты с бараниной и тыквой на пару

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 3 яичных белка, 150 мл теплой воды, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г баранины, 200 г мякоти тыквы, 100 г сала-сырца, 150 г репчатого лука, 50 г измельченной зелени укропа и петрушки, 5 г черного молотого перца, 4 г сахара, соль по вкусу.

Для подачи: 300 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Из муки, яичных белков, теплой воды и соли замесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем разделать на круглые тонкие лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, добавить в мясо. Смешать фарш с нарезанной кубиками мякотью подготовленной тыквы, измельченной зеленью укропа и петрушки. Фарш посолить, поперчить и добавить сахар. Сало-сырец нарезать небольшими кусочками. Фарш выложить на лепешки из теста, сверху положить по кусочку сала-сырца, слепить манты. Варить их на пару в кастрюле-пароварке в течение 20–25 мин.

Перед подачей к столу переложить манты на тарелки, полить сметаной и посыпать промытой и нашинкованной зеленью укропа и петрушки.

Манты с бараниной, тыквой и черемшой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 200 г баранины, 300 г мякоти тыквы, 200 г курдючного сала, 150 г репчатого лука, 200 г черемши, 3 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 100 г топленого масла.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 г зелени петрушки, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки и воды с добавлением соли. Оставить тесто на 30–40 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарубить мелкими кусочками, добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, красный и черный молотый перец и соль. Подготовленную мякоть тыквы и черемшу нарезать мелкими кубиками и добавить в фарш. Все перемешать до образования однородной массы. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками.

Выложить фарш на кружки из теста, сверху положить по кусочку сала, слепить манты. Окунуть их в топленое масло и выложить на решетку каскана. Готовить манты на пару в течение 30–40 мин.

Перед подачей к столу переложить приготовленные манты на блюдо, смазать сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки. Отдельно подать сметану.

Манты с бараниной, тыквой и морковью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 50 мл морковного сока, соль по вкусу.

Для фарша: 200 г баранины, 300 г мякоти тыквы, 200 г курдючного сала, 150 г репчатого лука, 200 г моркови, 3 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 80 г топленого масла.

Для подачи: 100 г зелени петрушки, 200 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, морковного сока и воды с добавлением соли. Оставить тесто на 30–40 мин для расстойки, затем разделать его на небольшие кусочки. Раскатать кусочки в тонкие лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарубить мелкими кусочками, добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, красный и черный молотый перец и соль. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке, отжать. Подготовленную мякоть тыквы нарезать кубиками и добавить в фарш вместе с морковью. Все перемешать до образования однородной массы. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками. Выложить фарш на лепешки из теста, сверху положить по кусочку сала, слепить манты. Каскан смазать топленым маслом, выложить на него манты и готовить на пару под крышкой в течение 30–40 мин.

Перед подачей к столу переложить приготовленные манты на блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Манты с говядиной, свининой, бараниной и луком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 50 мл лукового сока, соль по вкусу.

Для фарша: 200 г говядины, 200 г баранины, 150 г свинины, 100 г репчатого лука, 80 г черствой булки, 80 мл молока, 150 мл мясного бульона, 3 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 3 г измельченного чеснока, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 80 г топленого масла.

Для подачи: 100 г зелени укропа и петрушки, 200 г майонеза.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, лукового сока и воды с добавлением соли. Оставить тесто на 30–40 мин для расстойки, затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него круглые лепешки.

Приготовить фарш. Говядину, баранину, свинину промыть, обсушить, нарубить мелкими кусочками. Добавить в мясо очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, размоченную в молоке черствую булку, красный и черный молотый перец, чеснок и соль. Перемешать фарш и выложить его на лепешки из теста, влить в каждую немного мясного бульона и быстро защипнуть края, сделать круглые манты. Каскан смазать топленым маслом, выложить на него манты и готовить на пару под крышкой в течение 30–40 мин.

Перед подачей к столу переложить приготовленные манты на блюдо, полить майонезом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Манты с говядиной и салом-сырцом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 180 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г говядины, 100 г сала-сырца, 200 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 2 л мясного бульона, 100 г зелени укропа и петрушки, 200 г сметаны.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, воды и соли. Оставить его при комнатной температуре на 20 мин для расстойки. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него тонкие лепешки величиной с ладонь, сделать края лепешки тоньше, чем середину.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать мясо с очищенным, вымытым и мелко нашинкованным репчатым луком, добавить молотый перец и соль. Положить на середину каждой лепешки из теста фарш, сверху положить по кусочку сала-сырца. Края лепешки защипнуть, придавая изделию круглую форму. Варить манты на пару в каскане под крышкой в течение 45 мин.

Перед подачей к столу манты переложить в тарелки, залить горячим мясным бульоном и посыпать промытой и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать сметану.

Манты с кониной, салом и луком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г конины, 150 г курдючного сала, 200 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 6 г измельченного имбиря, 2 г молотого кардамона, 3 г измельченного чеснока, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г зелени кинзы и базилика, 200 мл катыка.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить его при комнатной температуре на 20 мин для расстойки. Разделать тесто на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкую лепешку диаметром 12 см.

Приготовить фарш. Конину промыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать мясо с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, добавить черный молотый перец, кардамон, имбирь, чеснок и соль. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками. Выложить на середину каждой лепешки из теста фарш, сверху положить по кусочку сала. Края лепешки защипнуть, придавая изделию округлую форму. Готовить манты на пару под крышкой 45 мин.

Перед подачей к столу манты переложить в тарелки, залить катыком, посыпать промытой, мелко нарубленной зеленью кинзы и базилика.

Манты с говядиной и тыквой

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 200 мл воды, 5 г соли.

Для фарша: 300 г говядины, 200 г мякоти тыквы, 150 г репчатого лука, 200 г курдючного сала, 50 мл молока, 3 г красного молотого перца, 3 г измельченного имбиря, 5 г соли.

Для смазывания каскана: 80 г топленого масла.

Для подачи: 200 г сметаны. *Способ приготовления*

Замесить крутое тесто из муки, воды и соли. Оставить его при комнатной температуре на 20 мин для расстойки. Затем разделать на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкую лепешку, стараясь делать края тоньше середины.

Приготовить фарш. Подготовленную мякоть тыквы нарезать мелкими кусочками. Говядину промыть, обсушить, мелко нарубить, смешать с тыквой и очищенным, вымытым, нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш молоко, красный молотый перец, имбирь, соль, тщательно перемешать. Курдючное сало нарезать мелкими кусочками. Выложить на лепешки из теста фарш, а сверху – кусочек сала. Слепить манты и дать им немного подсохнуть.

Смазать каскан топленым маслом, выложить на него манты. Готовить на пару в течение 40 мин. Готовые манты переложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Хушан – таджикские манты с кайлой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл холодной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г баранины, 200 г нута, 200 г репчатого лука, 100 г курдючного сала, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 5 г порошка сухого чабера, 5 г измельченных листьев мяты, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г топленого масла.

Для кайлы (мясо-овощной гарнир): 500 г бараньей грудинки, 300 г репчатого лука, 200 г репы, 800 г картофеля, 100 г свеклы, 150 мл растительного масла, 500 мл воды, 10 г толченой зиры, 15 г измельченного барбариса, 50 г зелени кинзы и базилика, 10 г черного перца горошком, 5 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для подливки: 250 г сметаны, 200 г сузьмы (сузьма – подсоленный катык).

Способ приготовления

Из муки, яйца и подсоленной холодной воды замесить крутое тесто. Оставить на 20 мин для расстойки, накрыв влажным полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него квадраты величиной 7 **x** 7 см.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарезать кубиками. Смешать мясо с предварительно замоченным на 10–15 ч и очищенным от кожицы нутом. Добавить в начинку очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, черный и красный молотый перец, чабер, мяту и соль. Все тщательно перемешать. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками.

Выложить начинку на квадраты из теста, сверху положить по кусочку сала, слепить манты. Обжаривать их в горячем топленом масле до образования румяной корочки.

Приготовить кайлу. Баранью грудинку промыть, обсушить, нарубить небольшими кусочками вместе с косточками. Затем обжарить грудинку в растительном масле в глубокой кастрюле, добавив в процессе жаренья очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук. Жарить 10–15 мин, затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой свеклу и репу. Через 5 мин положить очищенный, вымытый и нарезанный мелкими кубиками картофель. Все тщательно перемешать, обжаривать еще около 5–7 мин, потом влить воду, довести до кипения, посолить и снова хорошо перемешать.

Когда кайла снова закипит, убавить огонь до слабого,

положить сверху манты, накрыть крышкой и тушить в течение 30–40 мин на медленном огне.

За 10 мин до окончания тушения положить в кастрюлю зиру, барбарис, черный перец горошком, красный молотый перец, промытую и измельченную зелень кинзы и базилика, посолить.

Готовый хушан разложить по тарелкам (кайлу и манты поровну), залить сметаной и заправить сузьмой.

Балык берек – туркменские манты с филе трески

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл холодной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г филе трески, 1 яйцо, 200 г репчатого лука, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 2 г толченого кардамона, 70 г мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, 10 г измельченного фенхеля, 2 г молотого шафрана, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 80 г топленого масла.

Для подачи: 150 г сметаны.

Способ приготовления

Из муки и подсоленной холодной воды замесить крутое тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, накрыв влажным полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него кружки диаметром 10 см.

Приготовить начинку. Филе промыть, обсушить, нарезать кусочками величиной с фасоль. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и смешать с черным и красным молотым перцем, добавить кардамон, фенхель, шафран, зелень укропа и петрушки. Добавить рыбный фарш, все тщательно перемешать и посолить. Яйцо взбить и ввести в массу, вновь тщательно перемешать. Фарш выложить на кружки из теста, слепить манты. Каскан смазать топленым маслом, выложить на него манты и готовить их на пару под крышкой в течение 25–30 мин.

Готовые манты переложить на блюдо и полить сметаной.

Манты с филе судака

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл кипятка, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г филе судака, 100 г репчатого лука, 20 г измельченного чеснока, 60 мл оливкового масла, 2 г черного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для смазывания изделий: 80 мл растительного масла.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеянную муку залить крутым кипятком, добавить соль и замесить крутое тесто. Завернуть его в пакет, оставить при комнатной температуре на 1 ч. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него круглые лепешки.

Приготовить фарш. Пропустить промытое и обсушенное филе судака через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш измельченный чеснок, черный молотый перец, кардамон и соль. Все тщательно перемешать.

Фарш выложить на лепешки из теста, добавить в каждую немного оливкового масла, слепить манты, защипнув края конвертиком. Обмакнуть манты в растительное масло и выложить на каскан.

Готовить манты на пару под крышкой в течение 30–35 мин.

Готовые манты переложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать красным молотым перцем.

Манты с морским окунем, луком и рисом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл кипятка, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г филе морского окуня, 150 г репчатого лука, 100 г риса, 50 мл растительного масла, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для смазывания изделий: 60 мл растительного масла.

Для варки: 6 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, нарезанного кольцами, 20 мл растительного масла.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеянную муку залить крутым кипятком, добавить соль и замесить крутое тесто. Завернуть его в пакет, оставить при комнатной температуре на 1 ч. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него круглые лепешки.

Приготовить фарш. Филе морского окуня промыть, обсушить, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш предварительно отваренный до полуготовности и охлажденный рис, растительное масло, черный и красный молотый перец, соль. Все ингредиенты тщательно перемешать. Выложить фарш на лепешки из теста, защипнуть края конвертиком, слепить манты. Обмакнуть манты в растительное масло и выложить на каскан. Готовить на пару под крышкой в течение 35–40 мин, добавив в воду душистый перец горошком и лавровый лист.

Готовые манты переложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать кольцами репчатого лука, предварительно обжаренными в растительном масле до румяной корочки.

Манты из мяса курицы и зелени

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 180 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 400 г филе курицы, 100 г бараньего сала, 100 г репчатого лука, 100 мл куриного бульона, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 50 мл растительного масла.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 3 г черного молотого перца, 200 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, воды и соли. Оставить его под влажной салфеткой на 40–50 мин при комнатной температуре. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него квадратики 10 **х** 10 см.

Приготовить фарш. Филе курицы промыть, обсушить, мелко нарубить или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить в мясо соль, молотый перец, куриный бульон, очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук. Все тщательно перемешать и оставить на холоде для улучшения вкуса. После этого выложить фарш на квадратики из теста, добавляя в каждое изделие по кусочку бараньего сала.

Слепить манты квадратной формы, выложить в смазанный растительным маслом кас-кан и готовить на пару в течение 30–40 мин.

Перед подачей к столу переложить манты на блюдо, смазать сливочным маслом, полить сметаной, посыпать черным молотым перцем и промытой, измельченной зеленью укропа и петрушки.

Манты со свининой и мясом курицы

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г филе курицы, 200 г репчатого лука, 200 г жирной свинины, 50 мл воды, 4 г черного молотого перца, 5 г измельченного имбиря, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 50 г растопленного жира.

Для соуса: 80 мл виноградного уксуса, 200 г сметаны, 10 г соуса-горчицы.

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, накрыв чистым полотенцем. Затем разделить тесто на небольшие кусочки. Раскатать их по отдельности в круглые лепешки, делая края тоньше середины.

Приготовить начинку. Филе и свинину промыть, обсушить и мелко нарубить. Добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, воду, черный молотый перец, имбирь и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать. Фарш выложить на лепешки из теста, слепить манты.

Смазать каскан растопленным жиром, выложить на него манты и готовить их на пару, закрыв крышкой, в течение 30 мин. Приготовить соус, смешав виноградный уксус, сметану и соус-горчицу. Затем смесь тщательно взбить.

Перед подачей к столу переложить манты на блюдо, полить приготовленным соусом.

Манты с мясом курицы, салом и рисом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г филе курицы, 150 г репчатого лука, 200 г сала-сырца, 100 г риса, 50 мл воды, 4 г черного молотого перца, 5 г измельченного имбиря, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 50 мл растительного масла.

Для соуса: 200 г сметаны, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, накрыв чистым полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить начинку. Филе курицы промыть, обсушить и мелко нарубить. Добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, отваренный до полуготовности рис, воду, черный молотый перец, имбирь и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать. Сало-сырец нарезать небольшими кусками. Фарш выложить на лепешки из теста, сверху в каждое изделие положить по кусочку сала, слепить манты. Смазать каскан растительным маслом, выложить на него манты и приготовить их на пару, закрыв крышкой. Готовить 30 мин.

Перед подачей к столу переложить манты на блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Манты с мясом курицы, салом и морковью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г филе курицы, 150 г репчатого лука, 200 г сала-сырца, 100 г моркови, 50 мл молока, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для смазывания каскана: 50 мл растительного масла.

Для соуса: 200 г сливочного масла, 80 г зелени базилика.

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, накрыв чистым полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить начинку. Филе промыть, обсушить и мелко нарубить. Добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и морковь, слегка отжатую. Затем добавить в фарш красный и черный молотый перец, молоко и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать.

Сало-сырец нарезать небольшими кусочками. Фарш выложить на лепешки из теста, сверху в каждое изделие положить по кусочку сала, слепить манты. Смазать каскан растительным маслом, выложить на него манты и готовить их на пару, закрыв крышкой, в течение 30 мин.

Перед подачей к столу переложить манты на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью базилика.

Манты с мясом курицы, зеленым горошком, морковью и чесноком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г филе курицы, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г репчатого лука, 10 г измельченного чеснока, 100 г моркови, 80 мл мясного жирного бульона, 4 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для смазывания изделий: 80 мл растительного масла.

Для подачи: 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, накрыв чистым полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него круглые лепешки.

Приготовить начинку. Филе промыть, обсушить и мелко нарубить. Добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и морковь, слегка отжатую. Затем ввести в фарш размятый до состояния пюре консервированный зеленый горошек, измельченный чеснок, красный молотый перец и соль. Разбавить фарш мясным бульоном и тщательно перемешать.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить манты. Опустить изделия в растительное масло, выложить их на каскан и готовить на пару, закрыв крышкой, в течение 30–35 мин.

Перед подачей к столу переложить манты на блюдо, полить растопленным сливочным маслом.

Манты по-казахски из мякоти тыквы с сахаром и сметаной

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г мякоти тыквы, 100 г репчатого лука, 25 г топленого масла, 50 мл винного уксуса, 30–35 г сахара, 0,5 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 250 г сметаны.

Способ приготовления

Сделать из муки, молока и соли крутое пресное тесто. Раскатать его в тонкий пласт и вырезать из него круглые лепешки, делая края лепешек тоньше середины.

Приготовить начинку. Подготовленную мякоть тыквы нарезать кубиками, смешать с вымытым, очищенным и нашинкованным репчатым луком, перед этим обжаренным в топленом масле.

Положить в начинку сахар, перед этим растворенный в уксусе, красный молотый перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать. На середину каждой лепешки из теста выложить фарш, края защипнуть, слепить манты. Готовить их на пару, плотно закрыв крышкой, в течение 25–30 мин.

Перед подачей к столу переложить манты на блюдо и залить сметаной.

Беляши

Беляши, как уже говорилось ранее, являются разновидностью пельменей. Однако с течением времени эти изделия приобрели совершенно другой вид. Дословно слово «беляш» переводится как «пирог». Они готовятся из теста, которое может быть дрожжевым или пресным, и начинки. Начинка беляшей изначально была мясной, но в настоящее время их готовят с самыми разными начинками в зависимости от национальных особенностей. Беляши бывают с начинкой из говядины, баранины, свинины, мяса утки, курицы, из креветок, филе рыбы, капусты, моркови, тыквы, яблок, творога или сыра, помидоров и огурцов, с добавлением различной зелени, специй, приправ и даже меда и ягод. Словом, это изделие можно приготовить на любой вкус.

Форма беляша должна быть круглая с небольшим круглым отверстием вверху посередине.

Беляши принято жарить во фритюрнице, но, кроме этого, их можно обжарить на сковороде в раскаленном масле или жире, запечь в духовом шкафу.

Для фритюра лучше использовать смешанное растительное масло, чистое кукурузное или рапсовое масло. Не рекомендуется арахисовое, подсолнечное, соевое и оливковое масло, а также топленый свиной и говяжий жир. Можно использовать сливочное масло, но предварительно его нужно растопить в сковороде, а затем уже переливать во фритюрницу. Беляши, приготовленные во фритюре, получаются с хрустящей румяной корочкой и сочной начинкой.

Готовя беляши во фритюрнице, необходимо за один раз класть в корзину максимально допустимое их количество, иначе они не прожарятся равномерно. Кроме того, размеры изделия обязательно должны быть одинаковыми, опять же с целью их равномерной тепловой обработки.

Если беляши будут готовиться на сковороде, то после их обжаривания необходимо долить в сковороду немного бульона или воды, накрыть крышкой и потомить до полной готовности на медленном огне.

Готовя беляши в духовом шкафу, необходимо периодически доливать в круглое отверстие немного бульона, растопленного масла или жира, чтобы изделия не пересохли и их начинка осталась сочной.

Рецепты беляшей

Перемечи – классические беляши

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 1 яйцо, 30 мл растительного масла, 4 г сахара, 4 г соли.

Для фарша: 500 г баранины, 200 г репчатого лука, 100 мл кефира, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 250 мл катыка, 1,5 л костно-мясного бульона, 100 г зелени кинзы и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, воды, растительного масла, яйца, соли и сахара. Оставить его на 30 мин для расстойки, накрыв чистой салфеткой. Затем разделить его на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки.

Приготовить начинку. Баранину промыть, обсушить, нарубить острым ножом мелкими кусочками. Добавить в фарш очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, влить кефир, посолить и поперчить. Все ингредиенты тщательно перемешать.

На середину каждой лепешки из теста выложить готовый мясной фарш и чуть примять. Края теста приподнять и собрать в сборку, оставляя посередине отверстие диаметром около 1–1,5 см.

Оставить беляши для расстойки на 15–20 мин, прикрыв салфеткой. Затем обжарить в полуфритюре сначала отверстием вниз, а когда подрумянятся, перевернуть.

Готовые перемечи переложить на блюдо. Отдельно подать в пиалах или глубоких мисках горячий бульон, густо посыпанный промытой и измельченной зеленью кинзы и петрушки, катык.

Беляши по-уральски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г говядины, 200 г репчатого лука, 60 мл мясного бульона, 4 г черного молотого перца, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для жаренья: 200–250 г жира.

Способ приготовления

Муку просеять, дрожжи развести в теплом молоке и затем вылить в муку. Добавить размягченное сливочное масло, соль и замесить тесто. Дать ему расстояться, затем скатать в жгут, разрезать на несколько равных кусочков. Оставить на 3–5 мин, затем раскатать в лепешки.

Приготовить начинку. Говядину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш мясной бульон, яйцо, перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать. Фарш выложить на лепешки из теста, слепить беляши. Оставить их для расстойки на 20–30 мин, накрыв полотенцем. В глубокой чугунной сковороде разогреть жир, обжарить в нем беляши сначала с открытой стороны, потом перевернуть и обжарить с другой стороны, накрыв сковороду крышкой и убавив огонь до слабого. Через 8—10 мин беляши будут готовы. Подавать к столу горячими.

Беляши по-сибирски с чесноком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г жирной баранины, 250 г говядины, 1 яйцо, 200 г репчатого лука, 10 г измельченного чеснока, 80 мл воды, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 200 г жира.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое безопарное тесто, как описано в предыдущем рецепте. Разделать его на лепешки.

Приготовить начинку. Баранину и говядину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш воду, яйцо, чеснок, черный молотый перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и выложить фарш на лепешки из теста.

Края лепешек поднять и скрепить сборками, оставляя посередине отверстие величиной 1 см. Оставить беляши для расстойки в течение 20–30 мин, затем обжарить в сковороде в горячем жире с обеих сторон до полной готовности.

Подавать беляши к столу горячими, отдельно можно подать простоквашу, кислое молоко, кефир и т. п.

Вак-белиш – беляши по-башкирски с мясом и картофелем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл молока, 80 г топленого масла, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 250 г жирной баранины, 150 г репчатого лука, 350 г картофеля, 3 г черного молотого перца, 3 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для приготовления: 100 г сливочного масла.

Для подачи: 60 г зелени укропа.

Способ приготовления

Из муки, молока, яйца, топленого масла и соли замесить сдобное пресное тесто. Оставить его на 20–30 мин в теплом месте, затем разделать на лепешки, немного оставить для шариков.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком. Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, отжать, смешать с мясным фаршем. Добавить перец, кардамон и соль, тщательно перемешать. На середину каждой лепешки из теста выложить приготовленный фарш. Края лепешки защипнуть, собирая их вверху складочками, оставив в центре небольшое отверстие. Это отверстие нужно прикрыть маленькими шариками из теста. Выложить беляши на противень, смазанный маслом (использовать У4), поставить в умеренно разогретый духовой шкаф. Выпекать до готовности, периодически подливая в оставленные отверстия беляшей оставшееся растопленное сливочное масло.

Подавать к столу горячими, переложив на блюдо и посыпав промытой и измельченной зеленью укропа.

Шурпалы-белиш – беляши по-башкирски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 г сметаны, 1 яйцо, 2 г соды, 50 мл теплого молока, 5 г сахара, соль по вкусу.

Для фарша: 350 г мякоти баранины, 250 г мякоти говядины, 150 г репчатого лука, 60 мл мясного бульона, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для приготовления: 200 г жира.

Для подачи: 1,5 л мясного бульона, 80 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Смешать молоко, соль, сахар, сметану и яйцо, взбить. Затем в эту смесь при непрерывном помешивании всыпать пшеничную муку, добавить соду и замесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, потом раскатать в пласт толщиной 5 мм. Разделать пласт на круглые лепешки, немного приподняв края кверху, собрав их сборками и защипнув. Заготовки из теста обжарить со всех сторон в жире (использовать 60 г).

Приготовить фарш. Баранину и говядину промыть, обсушить, пропустить дважды через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш мясной бульон, черный молотый перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и слегка обжарить в жире (использовать 60 г).

Фарш выложить на заготовки из теста, положить их на противень, смазанный жиром (использовать 20 г), в отверстия влить оставшийся растопленный жир. Затем поставить беляши в разогретый духовой шкаф на 10–15 мин.

Подавать к столу горячими. Отдельно подать горячий мясной бульон в пиалах с промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Беляши по-казахски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 10 г дрожжей, 5 г сахара, соль по вкусу.

Для фарша: 350 г жирной говядины, 150 г баранины, 150 г репчатого лука, 100 мл мясного бульона, 1 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для обжаривания: 150 г животного комбижира.

Для подачи: 1 л катыка, 80 г зелени базилика.

Способ приготовления

Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли замесить кислое тесто. Дать ему расстояться, затем раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сделать из пласта лепешки.

Приготовить фарш. Говядину и баранину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш черный и красный молотый перец, кардамон, соль, затем все перемешать.

На середину каждой лепешки выложить фарш, края теста защипнуть, собрав сверху сборками и оставив небольшое отверстие диаметром 1 см. Беляши примять, придавая им немного плоскую форму.

Обжарить беляши на сковороде в разогретом животном комбижире. Сначала жарить со стороны с отверстием, затем, когда поджарятся до образования румяной корочки, перевернуть, влить в отверстия мясной бульон, налить в сковороду немного воды, накрыть крышкой и довести до готовности на медленном огне.

Перед подачей к столу переложить готовые беляши на блюдо, украсить промытыми веточками базилика. Отдельно подать катык, разлив его по стаканам.

Эчпочмак – татарские беляши

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 180 мл воды, 1 яйцо, 2 г пищевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для фарша: 350 г баранины, 300 г картофеля, 50 г топленого масла, 150 мл мясного бульона, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 4 г черного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для приготовления: 80 г сливочного масла.

Для подачи: 50 г измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, воды, яйца, размягченного сливочного масла, соды и соли приготовить тесто. Оставить его для расстойки на 40 мин, накрыв чистым полотенцем. Затем разделать тесто на кусочки, раскатать их в лепешки диаметром 10–15 см.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать. Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, отжать. Соединить мясо, лук и картофель, добавить яйцо, топленое масло, черный молотый перец, кардамон и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать, выложить фарш на лепешки из теста, слепить беляши с небольшим отверстием вверху. Выложить беляши на противень, смазанный сливочным маслом (использовать 30 г), обмазать оставшимся растопленным сливочным маслом и поставить в нагретый духовой шкаф. Через 15–20 мин выпечку достать, влить в отверстия мясной бульон и снова поставить в духовой шкаф. Выпекать до готовности.

Подавать к столу горячими, переложив на блюдо и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Вак бэлиш – татарские беляши с начинкой из риса и говядины

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 180 мл воды, 1 яйцо, 2 г пищевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для фарша: 450 г говядины, 150 г вареного рассыпчатого риса, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 150 мл мясного бульона, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для приготовления: 80 г топленого масла, 1 яйцо.

Для подачи: 80 г зеленого лука. *Способ приготовления*

Приготовить тесто, как описано в предыдущем рецепте. Разделать его на кусочки и раскатать их в круглые лепешки.

Приготовить фарш. Мясо промыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с вареным рисом. Добавить в фарш очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, черный молотый перец, соль и сливочное масло. Массу тщательно перемешать, выложить ее на лепешки из теста, слепить треугольные беляши с небольшим отверстием вверху. Оставить изделия на несколько минут для расстойки. Затем обмазать их взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный топленым маслом (использовать 25 г). Поставить противень в нагретый духовой шкаф. Через 10–15 мин беляши достать, влить в отверстия бульон, снова поставить в духовой шкаф и выпекать до готовности.

Готовые беляши переложить на блюдо, смазать оставшимся топленым маслом, посыпать промытым и мелко нарубленным зеленым луком и подать к столу.

Беляши с сыром и яйцом по-абхазски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 100 мл молока, 80 мл воды, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 5 г сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 350 г сыра, 150 г сливочного масла, 2 яйца, молотый перец, соль по вкусу.

Для обжаривания: 150 г жира.

Способ приготовления

Дрожжи, сахар, соль и 25 г муки развести в теплой воде и поставить в теплое место на 10–15 мин. Остальную муку просеять, высыпать горкой на стол, сделать в середине углубление, влить в него теплое молоко, добавить желток и взбитый отдельно белок. Затем ввести размягченное сливочное масло и дрожжевую смесь. Замесить тесто, оставить его в теплом месте, накрыв чистой салфеткой, на 2–3 ч. Затем готовое тесто разделать на небольшие кусочки, раскатать их в круглые лепешки.

Приготовить начинку. Сыр измельчить, смешать с яйцами, размягченным сливочным маслом, приправить молотым перцем и солью, тщательно перемешать. Эту смесь выложить на лепешки из теста, слепить круглые беляши с небольшим отверстием вверху, прикрыть их шариками из теста. Обжарить беляши на сковороде в горячем жире сначала со стороны отверстия, затем перевернуть, влить в отверстия горячий жир, накрыть сковороду крышкой, огонь убавить и жарить беляши до готовности.

Подавать беляши к столу горячими, переложив на блюдо.

Беляши с мясом и сыром по-арабски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г мякоти баранины, 30 г соленого сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г тертого сыра, молотый перец и соль по вкусу.

Для жаренья: 180 мл растительного масла.

Способ приготовления

Приготовить пресное тесто из муки, яйца, смешанного с водой, растительным маслом и солью. Оставить тесто для расстойки на 30–40 мин, накрыв чистым полотенцем. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, вырезать из него кружочки диаметром 12 см.

Приготовить начинку. Баранину промыть, нарезать средними кусками и припустить до готовности в подсоленной кипящей воде с добавлением соленого сливочного масла. Вареное мясо мелко нарезать, смешать с очищенными и мелко нарубленными яйцами, добавить тертый сыр, молотый перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать. Выложить начинку на каждый кружок из теста, собрать края, соединить их пальцами, оставив небольшое отверстие вверху. Жарить беляши во фритюре до золотистого цвета. Потом откинуть на дуршлаг и дать маслу стечь.

Подавать беляши к столу горячими, переложив на блюдо.

Беляши с олениной

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 10 г дрожжей, 5 г сахара, соль по вкусу.

Для фарша: 500 г оленины, 150 г сала-сырца, 150 г репчатого лука, 80 мл кефира, 2 г черного молотого перца, 2 г молотого майорана, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для обжаривания: 150 г животного комбижира.

Для подачи: 250 мл катыка, 80 г зелени базилика и кинзы.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Молоко нагреть, растворить в нем дрожжи, сахар и соль, добавить немного муки, тщательно вымесить и оставить на 15 мин. Затем смешать с оставшейся мукой и вымесить тесто, завернуть его в пакет и оставить в тепле на 40 мин. Готовое тесто разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Оленину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш кефир, черный молотый перец, майоран, кардамон, соль и перемешать. Сало-сырец нарезать небольшими кусочками.

На середину каждой лепешки выложить фарш, сверху положить кусочки сала, края теста защипнуть, собрав сверху сборками и оставив небольшое отверстие диаметром 1 см. Беляши слегка примять, придавая им немного плоскую форму.

Жарить беляши на сковороде в разогретом животном комбижире, сначала со стороны отверстия, затем, когда поджарятся до образования румяной корочки, перевернуть, подлить в сковороду немного воды, накрыть крышкой и довести до готовности на медленном огне.

Перед подачей к столу переложить готовые беляши на блюдо, полить катыком и посыпать промытой и измельченной зеленью базилика и кинзы.

Беляши с телятиной

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплой воды, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 5 г соли.

Для начинки: 500 г телятины, 1 яйцо, 160 г репчатого лука, 80 мл кефира, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 100 г сливочного масла.

Для подачи: 80 г зелени укропа.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Дрожжи развести в теплой воде с добавлением соли и небольшого количества муки. Яйцо взбить и влить в остывшую смесь, добавить размягченное сливочное масло и всыпать оставшуюся муку. Замесить тесто, накрыть его чистой салфеткой и оставить при комнатной температуре на 50 мин. Затем тесто разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Телятину промыть, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить яйцо, кефир, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать. Этот фарш выложить на лепешки из теста, слепить беляши. Обжарить их в горячем сливочном масле до готовности. Жарить примерно 8—10 мин.

Переложить готовые беляши на блюдо, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и подать к столу.

Беляши с телятиной и грибами

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 120 мл молока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 5 г соли.

Для начинки: 400 г телятины, 200 г жареных грибов, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 10 г муки, 80 мл мясного бульона, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять и высыпать горкой в миску. Приготовить опару из дрожжей, теплого молока, сахара и небольшого количества муки. Поставить опару в теплое место. Когда подойдет, вылить ее в кастрюлю с оставшейся мукой, вбить яйцо, добавить масло и соль. Замесить тесто, поставить в теплое место на 40 мин. Затем разделать его на лепешки для беляшей.

Приготовить начинку. Телятину промыть, обсушить, разрезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Затем обжарить фарш на сковороде в горячем сливочном масле. Добавить в остывшую обжарку грибы, мясной бульон, муку, молотый перец и соль. Все хорошо перемешать. Полученный фарш выложить на лепешки из теста, слепить беляши. Оставить их на 20 мин для расстойки, затем обжарить в горячем сливочном масле до готовности с обеих сторон. Подавать к столу в горячем виде, переложив на блюдо.

Беляши с начинкой из мяса утки

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 400 г филе утки, 150 г репчатого лука, 2 г молотого кардамона, 80 мл молока, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 200 г жира.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Дрожжи распустить в теплом молоке, добавив сахар, соль и немного муки. Затем ввести в остывшую смесь оставшуюся муку, растительное масло, взбитое отдельно яйцо. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не перестанет приставать к рукам. Завернуть его в целлофановый пакет и оставить на 40 мин. Затем разделать тесто в лепешки для беляшей.

Приготовить фарш. Филе обсушить, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш черный молотый перец, кардамон, молоко и соль. Все тщательно перемешать, убрать в холодильник на 15 мин. Выложить фарш на лепешки из теста, слепить беляши, обжарить их в горячем жире, опуская открытым отверстием вниз, затем перевернув на другую сторону. Готовые беляши переложить на блюдо и подавать к столу в горячем виде.

Беляши с начинкой из морского окуня

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл молока, 10 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша из мяса: 400 г филе морского окуня, 150 г репчатого лука, 100 мл кефира, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г жира.

Способ приготовления

Дрожжи распустить в теплом молоке с сахаром и солью. Когда дрожжи подойдут вылить смесь в муку, добавить яйцо, масло и вымесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем разделать на круглые лепешки для беляшей.

Приготовить начинку. Филе морского окуня промыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать фарш с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, добавить черный молотый перец, кефир и соль. Все тщательно перемешать. Выложить фарш на лепешки из теста, слепить беляши.

Обжарить беляши в горячем жире до готовности. Подавать к столу в горячем виде.

Беляши с треской и рисом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли.

Для начинки: 400 г филе трески, 120 г вареного риса, 100 г репчатого лука, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г сливочного масла, 50 мл воды, молотый перец и соль по вкусу.

Для жаренья: 120 мл растительного масла.

Для подачи: 70 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Тесто замесить, как описано в предыдущем рецепте. Разделать тесто на квадратные лепешки для беляшей, накрыть чистой салфеткой и оставить на 10–15 мин.

Приготовить начинку. Филе трески промыть, припустить до полуготовности в небольшом количестве подсоленной воды, затем мелко нарубить. Смешать фарш с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, обжаренным в сливочном масле. Добавить очищенное, мелко нарубленное яйцо, воду, рис, черный молотый перец, соль. Все тщательно перемешать. Выложить фарш на квадратные лепешки из теста, слепить беляши.

Жарить их во фритюре до образования румяной корочки. Перед подачей к столу переложить беляши на блюдо, посыпать промытой, измельченной зеленью петрушки.

Беляши с мясом курицы

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 400 г куриного филе, 120 г репчатого лука, 50 г животного комбижира, 50 мл кефира, молотый перец и соль по вкусу.

Для жаренья: 120 мл растительного масла.

Способ приготовления

Дрожжи распустить в теплом молоке с сахаром и солью. Когда дрожжи подойдут, вылить смесь в муку, добавить яйцо, масло и вымесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем разделать на круглые лепешки для беляшей.

Приготовить начинку. Филе курицы промыть, припустить до полуготовности в небольшом количестве подсоленной воды, затем мелко нарубить. Смешать фарш с очищенным, вымытым, нашинкованным и спассерованным в комбижире репчатым луком. Добавить кефир, молотый перец и соль. Все тщательно перемешать.

Выложить фарш на лепешки из теста, затем слепить беляши, придав изделиям плоскую форму.

Обжарить беляши в растительном масле до готовности. Подать к столу горячими.

Беляши с начинкой из мозгов

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли.

Для начинки: 400 г мозгов, 50 г сливочного масла, 130 г репчатого лука, 30 г сметаны, 10 мл столового уксуса, 1 измельченный лавровый лист, соль и молотый перец по вкусу.

Для жаренья: 150 г сливочного масла.

Для подачи: 60 г зелени укропа.

Способ приготовления

Приготовить тесто, как описано в предыдущем рецепте. Разделать его на квадратные лепешки для беляшей.

Приготовить фарш. Мозги вымачивать в холодной воде в течение 1 ч. Затем осторожно очистить, сняв пленку, положить в кастрюлю с холодной водой, добавить уксус, соль и лавровый лист, варить 20–25 мин. Потом мозги остудить, измельчить, смешать с очищенным, вымытым, нашинкованным и обжаренным в сливочном масле репчатым луком. Положить в начинку сметану, соль и молотый перец.

Выложить начинку на лепешки из теста, согнуть их пополам и защипнуть края, формуя треугольные беляши. Поставить в теплое место для расстойки на 20 мин. Затем жарить беляши на горячем сливочном масле до готовности.

Перед подачей к столу переложить беляши на блюдо и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа.

Беляши с ливером

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл молока, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли.

Для начинки: 300 г легкого, 100 г сердца, 100 г печенки, 100 г мяса с горла, 50 г сливочного масла, 150 г репчатого лука, 10 г муки, 80 мл кефира, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого кардамона, 1 г молотого майорана, соль по вкусу.

Для жаренья: 120 мл растительного масла. *Для подачи:* 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Сделать опару из дрожжей, теплого молока, сахара, соли и половины муки. Поставить опару в теплое место на 50 мин. Потом смешать с оставшейся мукой, вбить яйцо, добавить соль, растительное масло, вымесить тесто. Поставить его снова в теплое место на 30 мин.

Подошедшее тесто выложить на стол, разделать на квадраты для беляшей.

Приготовить начинку. Промытые субпродукты пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Потом слегка обжарить фарш в сливочном масле, вторично пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Добавить в фарш муку, кефир, черный молотый перец, кардамон, майоран, соль и все хорошо перемешать. Выложить фарш на квадраты из теста, слепить беляши и обжарить их во фритюре до готовности.

Перед подачей к столу переложить беляши на блюдо и посыпать промытой, измельченной зеленью укропа и петрушки.

Беляши с мясом и капустой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл молока, 150 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г говядины, 250 г нашинкованной белокочанной капусты, 200 г репчатого лука, 60 мл растительного масла, 1 яйцо, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 200–250 г жира.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять, дрожжи развести в теплом молоке и затем вылить в муку. Добавить размягченное сливочное масло, соль и замесить тесто. Дать ему расстояться, затем скатать в жгут, нарезать на несколько равных кусочков. Их оставить на 3–5 мин, затем раскатать в круглые лепешки для беляшей.

Приготовить начинку. Говядину промыть, обсушить, мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Затем обжарить фарш в растительном масле, добавив очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук.

Нашинкованную капусту припустить в кипятке в течение 5–7 мин, потом откинуть на дуршлаг, дать остыть, слегка отжать и смешать с фаршем. Добавить яйцо, соль и перец. Выложить фарш на лепешки из теста. Слепить беляши и поставить их в теплое место, чтобы подошли. Затем жарить изделия во фритюре до готовности.

Подавать к столу в горячими, переложив беляши на блюдо.

Беляши с мясом, вареными яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл молока, 150 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г говядины, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г зеленого лука, 50 г сливочного масла, 80 мл кефира, молотый перец и соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла. *Для подачи:* 80 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто по вышеописанному рецепту. Разделать его на квадраты для беляшей.

Приготовить начинку. Говядину промыть, отварить в подсоленном кипятке до готовности, охладить и пропустить через мясорубку. Добавить к мясу очищенные и мелко нарубленные яйца, вымытый, обсушенный и мелко нарезанный зеленый лук, размягченное сливочное масло, кефир, соль и молотый перец. Тщательно перемешать. Выложить фарш на квадраты из теста, слепить беляши и оставить их в тепле на 10–15 мин. Затем обжарить во фритюре до готовности.

Подавать к столу в горячем виде, посыпав промытой, измельченной зеленью петрушки.

Беляши с грибами, яйцом и зеленью укропа и петрушки

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 150 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г жареных грибов, 150 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 3 сваренных вкрутую яйца, 80 г измельченной зелени укропа и петрушки, 80 мл мясного бульона, соль и молотый перец по вкусу.

Для жаренья: 150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять, дрожжи развести в теплом молоке и затем вылить в муку. Добавить размягченное сливочное масло, соль и замесить тесто. Дать ему расстояться, затем скатать в жгут, нарезать на несколько равных кусочков. Их оставить на 3–5 мин, затем раскатать в круглые лепешки.

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в сливочном масле. Дать луку остыть, затем смешать с жареными грибами. Добавить в начинку очищенные и мелко нарубленные вареные яйца, измельченную зелень укропа и петрушки, развести бульоном, посолить, поперчить и все перемешать. Выложить фарш на лепешки из теста, слепить беляши. Поставить их в теплое место, чтобы подошли, затем обжарить в горячем сливочном масле до образования румяной корочки со всех сторон.

Подавать к столу в горячем виде.

Беляши с грибами и мясом курицы

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 150 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г жареных грибов, 150 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 300 г вареного филе курицы, 80 мл куриного бульона, соль и молотый перец по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла.

Способ приготовления

Приготовить тесто по вышеописанному рецепту. Разделать его на квадраты для беляшей.

Приготовить начинку. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в сливочном масле. Дать луку остыть, затем смешать с жареными грибами и измельченным филе. Добавить в начинку куриный бульон, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Выложить фарш на лепешки из теста, слепить беляши. Поставить их в теплое место, чтобы подошли, затем жарить во фритюре до образования румяной корочки.

Подавать к столу горячими, переложив на блюдо.

Беляши с грибами и картофелем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 150 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г жареных грибов, 150 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 300 г вареного картофеля, 80 мл кефира, соль и молотый перец по вкусу.

Для жаренья: 150 г жира.

Для подачи: 80 г зелени петрушки.

Способ приготовления Приготовить тесто. Муку просеять, приготовить опару из дрожжей, теплого молока и половины муки. Затем поставить опару в теплое место на 30 мин. Когда опара подойдет, смешать ее с оставшейся мукой, добавить соль, размягченное сливочное масло и тщательно вымесить. Снова поставить тесто в теплое место на 50 мин. Затем разделать на круглые лепешки.

Приготовить начинку. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в сливочном масле. Дать луку остыть, затем смешать с жареными грибами. Вареный картофель очистить, размять до состояния пюре, положить в начинку, добавить кефир, соль и молотый перец. Все тщательно перемешать, выложить фарш на лепешки из теста, слепить беляши. Поставить их в теплое место, чтобы подошли, затем обжаривать в горячем жире до готовности.

Перед подачей к столу переложить беляши на блюдо и посыпать промытой и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Беляши с грибами, луком, морковью и сыром

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г жареных грибов, 200 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 150 г тертого сыра, 100 г моркови, 50 мл сухого белого вина, 2 г корицы, 3 г черного молотого перца и соль по вкусу.

Для жаренья: 200 мл оливкового масла. *Для подачи:* 60 г зелени базилика.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Дрожжи и соль распустить в небольшом количестве теплого молока. Когда они подойдут, влить смесь в муку, добавить оставшееся молоко, размягченное сливочное масло, вбить яйцо и вымесить тесто. Убрать в теплое место на 45–50 мин. Когда оно подойдет, снова вымесить и разделать на квадраты.

Приготовить начинку. Лук очистить, нашинковать, обжарить в сливочном масле. Дать луку остыть, смешать с жареными грибами и тертым сыром. Морковь очистить, натереть на терке, отжать и припустить в вине 5 мин. Морковь охладить и смешать с остальной начинкой, добавить молотый перец, корицу и соль, тщательно перемешать. Выложить фарш на лепешки из теста, слепить треугольные беляши. Поставить в теплое место, чтобы подошли, затем жарить в горячем оливковом масле до готовности.

Перед подачей к столу переложить беляши на блюдо и посыпать промытой и мелко нарубленной зеленью базилика.

Беляши с помидорами, болгарским перцем, брынзой и чесноком

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, 70 мл растительного масла, 100 мл воды, 5 г соли.

Для начинки: 100 г помидоров, 100 г репчатого лука, 10 г измельченного чеснока, 50 мл оливкового масла, 50 г зелени базилика, 100 г болгарского перца, 500 г брынзы, 1 яйцо, соль и молотый перец по вкусу.

Для смазывания противня: 20 г жира.

Для смазывания изделий: 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Воду вскипятить с растительным маслом и солью, заварить муку, вбить яйца и вымесить тесто. Положить его в целлофановый пакет и убрать в теплое место на 30 мин. Затем разделать тесто на круглые лепешки.

Приготовить начинку. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать мякоть крупными кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками, затем слегка обжарить в разогретом оливковом масле. Положить к луку чеснок и помидоры и продолжать обжаривать еще 5 мин. Зелень базилика вымыть, промокнуть полотенцем и мелко нарубить. Смешать зелень с помидорами и луком. Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Затем смешать болгарский перец с растертой брынзой, вбить яйцо и тщательно перемешать. Приправить фарш молотым перцем и солью. Полученную массу выложить на лепешки из теста, полить томатно-луковой обжаркой и слепить беляши. Положить их на смазанный жиром противень, обмазать половиной топленого масла и поставить в горячий духовой шкаф. Выпекать беляши до готовности. Готовые беляши переложить на блюдо и смазать оставшимся маслом.

Беляши с цветной капустой, яйцами и сыром

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 600 г цветной капусты, 4 сваренных вкрутую яйца, 150 г тертого сыра, 100 г сливочного масла, специи и соль по вкусу.

Для смазывания противня: 30 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просеянную муку порубить с маслом, затем влить подсоленную сметану и замесить тесто. Оставить его в тепле на 30–40 мин, потом разделать на круглые лепешки.

Приготовить начинку. Цветную капусту разобрать на соцветия, залить подсоленным кипятком, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, снять крышку на 5 мин, чтобы специфический запах выветрился. Доварить под крышкой до мягкости, потом откинуть на дуршлаг. Когда капуста остынет, мелко нарезать ее и смешать с тертым сыром (использовать половину), очищенными нарубленными вареными яйцами и растопленным сливочным маслом (использовать половину), посолить и приправить специями. Полученную массу выложить на лепешки из теста, слепить беляши. Положить их на смазанный маслом противень, поставить в разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности. Незадолго до окончания готовки беляши достать, смазать оставшимся маслом и посыпать сыром. Подавать к столу в горячем виде.

Беляши с творогом, изюмом и сметаной

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 5 г сахара, 120 мл теплого молока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 5 г соли.

Для начинки: 500 г пресного творога, 100 г изюма, 200 мл сметаны, 50 г сахара, 2 г молотой корицы, 2 г соли.

Для приготовления: 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Дрожжи распустить в теплом молоке, добавить сахар, соль и немного муки. Поставить смесь в тепло на 30 мин, затем смешать с оставшейся мукой, добавить яйцо и размягченное сливочное масло, замесить тесто. Убрать его в тепло на 40 мин, потом разделать тесто на круглые лепешки.

Приготовить начинку. Творог протереть через сито, смешать со сметаной, размоченным изюмом, сахаром, солью и корицей. Все тщательно перемешать. Полученную массу выложить на лепешки из теста, слепить беляши. Выложить их на противень, смазанный сливочным маслом (использовать 30 г) и поставить в горячий духовой шкаф, запекать до готовности. Незадолго до готовности смазать маслом (использовать 80 г) и снова поставить в духовой шкаф.

Готовые беляши переложить на блюдо, смазать оставшимся маслом и подать к столу.

Таким же способом можно приготовить сладкие беляши с яблочной или морковной начинкой, используя вместо сахара мед.

Чебуреки

Это еще одна разновидность пельменей, представляющая собой мучное изделие из пресного (иногда дрожжевого) теста обычно с мясной начинкой и острым соусом. Чебуреки считаются традиционным блюдом у крымских татар и азербайджанских турок. Их принято подавать к столу и в будни, и в праздники. Для русской кухни более характерны различные пирожки и пироги, а вот на Кавказе или в восточных странах чебуреки являются обычным продуктом питания. Сегодня и в России можно купить чебуреки в различных бистро, закусочных или даже уличных ларьках. Однако качество этих изделий зачастую оставляет желать лучшего и не без оснований вызывает самые серьезные подозрения.

Однако приготовленные из качественных продуктов и по традиционным рецептам чебуреки являются очень вкусным блюдом. Начинкой для их приготовления могут служить самые различные мясные фарши из говядины, баранины, свинины, мяса птицы, рыбного филе, грибов, яиц и прочего с обязательным добавлением разных приправ и пряностей. К чебурекам принято подавать различный острый соус. Его тоже можно приготовить самостоятельно и по своему вкусу.

В тесто для чебуреков обязательно добавляется сахар, который придает готовым изделиям золотистый цвет, и растительное масло или другой подходящий жир. Масло придает готовым чебурекам характерную пузырчатость. В тесто также обязательно добавляется яйцо, что повышает его пузырчатость и прочность. Кроме того, для чебуреков лучше делать заварное тесто, чтобы лепешки получились мягкими и пластичными. Но в ряде рецептов используется простое пресное тесто, а также дрожжевое или слоеное.

Форма чебуреков вытянутая, в виде полумесяца с защипнутыми краями, и плоская. В длину эти изделия могут составлять 15–20 см, в ширину – в 2 раза меньше.

Традиционно чебуреки жарятся во фритюре, как и беляши. Однако их можно запечь в духовом шкафу или поджарить на сковороде в горячем масле.

Рецепты чебуреков

Классические чебуреки

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 130 мл воды, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 400 г баранины, 200 г репчатого лука, 100 г курдючного сала, 120 мл кефира, 2 г молотого кардамона, 3 г измельченного имбиря, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для смазывания теста: 1 яйцо.

Для жаренья: 180 мл растительного масла.

Для подачи: 250 мл острого соевого уксуса.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Воду вскипятить с солью, сахаром и маслом, немедленно засыпать в нее часть муки при непрерывном помешивании и замесить тесто. Когда оно немного остынет, добавить яйцо и перемешать. Постепенно всыпать оставшуюся муку и вымесить тесто однородной консистенции. Оно не должно липнуть к рукам, если же это происходит, то можно добавить еще немного муки. Затем тесто нужно накрыть чистым полотенцем и оставить в тепле на 1–2 ч. Пока тесто выстаивается, его нужно 1 раз примять. Готовое тесто нарезать небольшими кусочками размером с мячик для настольного тенниса. Каждый кусочек раскатать в лепешку толщиной 1 мм и диаметром с блюдце или небольшую тарелку.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками и отбить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать и отбить толкушкой вместе с солью. Смешать мясо и лук, добавить кефир, черный молотый перец, кардамон, имбирь, соль и тщательно перемешать. Кефир хорошо связывает сырой фарш и не дает ему растечься, а в готовом изделии он практически не чувствуется.

Края лепешек смазать яйцом. Приготовленный фарш выложить на эти лепешки, сверху положить по кусочку сала. Сложить лепешки пополам в форме полумесяца и края защипнуть руками, вилкой или специальной машинкой, не оставляя прорех или щелей. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде, жарить чебуреки с обеих сторон до образования золотисто-коричневого цвета. Подавать к столу в горячем виде, переложив на блюдо. Отдельно подать в соуснике острый соевый соус.

Чебуреки с мясом и сыром

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 5 г сахара, 5 г дрожжей, 100 мл растительного масла, 5 г соли.

Для фарша: 250 г баранины, 250 г свинины, 250 г репчатого лука, 100 мл кефира, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра.

Способ приготовления

Приготовить тесто. В глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи. Влить теплую воду, растительное масло, размешать и затем при непрерывном помешивании всыпать муку, вымесить тесто. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Затем накрыть его полотенцем, оставить при комнатной температуре на 50–60 мин. Готовое тесто разделать на кусочки и раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить фарш. Баранину и свинину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить кефир, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 мин. Можно при разделывании фарша добавить в него немного колотого льда. Приготовленный фарш выложить на одну сторону лепешки из теста, равномерно распределить по поверхности, накрыть другой стороной, края защипнуть.

На сковороде разогреть растительное масло и жарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Переворачивать чебуреки лучше деревянной лопаткой, чтобы не проколоть тесто. Готовые чебуреки переложить на блюдо, смазать сливочным маслом и посыпать тертым сыром.

Чебуреки с мясом и грибами

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 50 г жира, 5 г сахара, 10 г дрожжей, 5 г соли.

Для начинки: 300 г говядины, 200 г свежих шампиньонов, 150 г репчатого лука, 80 г растительного масла, 80 мл жирного мясного бульона, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г жира.

Способ приготовления

Приготовить тесто. В глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи. Влить теплое молоко и растопленный жир, размешать и при непрерывном помешивании всыпать муку. Вымесить тесто, накрыть его полотенцем, оставить при комнатной температуре на 50–60 мин. Готовое тесто разделать на кусочки, раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Шампиньоны очистить, промыть, обсушить, нашинковать вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Обжарить грибы и лук в растительном масле, затем дать остыть и соединить с мясом. Добавить мясной бульон, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 мин.

Затем выложить фарш на лепешки из теста, примять и свернуть лепешки пополам в форме полумесяца, расплющить, защипнуть края.

На сковороде разогреть жир и обжарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые чебуреки переложить на блюдо, подать к столу в горячем виде.

Чебуреки с мясом, грибами и рисом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 60 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 150 г свинины, 150 г говядины, 200 г жареных грибов, 100 г сваренного до полуготовности риса, 100 г репчатого лука, 70 мл воды, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла. *Для подачи:* 80 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Вскипятить воду с растительным маслом, добавив соль и сахар. Затем в горячую жидкость всыпать при непрерывном помешивании муку (использовать УЗ) и замесить тесто. Когда тесто остынет, добавить яйцо и оставшуюся муку, вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. После завернуть тесто в целлофановый пакет и положить в холодильник на 1 ч. Подготовленное тесто разрезать на кусочки и раскатать их в лепешки диаметром 12–15 см.

Приготовить фарш. Свинину и говядину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Смешать фарш с жареными грибами и сваренным до полуготовности рисом. Добавить воду, черный и красный молотый перец, кардамон и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 мин.

После этого выложить фарш на лепешки из теста, слепить чебуреки. Жарить их в горячем растительном масле до готовности. Затем переложить чебуреки на блюдо и посыпать промытой, измельченной зеленью укропа и петрушки.

Чебуреки с мясом индейки

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 1 яичный желток, 5 г сахара, 60 мл растительного масла, 5 г соли.

Для фарша: 350 г филе индейки, 100 г болгарского перца, 50 г перца чили, 100 г моркови, 40 мл лимонного сока, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 140 мл растительного масла.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку в миску. Желток смешать с водой, добавить соль, сахар и размешать. Эту смесь влить в муку и вымесить тесто. Затем добавить растительное масло и замесить тесто. Положить его в целлофановый пакет и оставить в холодильнике на 30–40 мин. Подготовленное тесто разделать на кусочки, из которых раскатать круглые лепешки для чебуреков.

Приготовить фарш. Филе индейки промыть, отварить до полуготовности, затем дать остыть и пропустить через мясорубку. Добавить к фаршу очищенные, вымытые и мелко нарезанные болгарский перец и перец чили. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке, слегка отжать и положить в фарш. Влить сюда же лимонный сок, положить молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Выложить этот фарш на лепешки из теста, слепить плоские чебуреки, тщательно защипнув края. Жарить их во фритюре на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Готовые чебуреки переложить на тарелку и подать к столу горячими. Отдельно можно подать кислое молоко, кефир и т. п.

Чебуреки с говядиной, картофелем, морковью и болгарским перцем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 1 яйцо, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 5 г соли.

Для начинки: 400 г отварной говядины, 100 г вареного картофеля, 60 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корней сельдерея, 60 г болгарского перца, 5 горошин черного перца, 5 г натертого хрена, 80 г сметаны, соль по вкусу.

Для жаренья: 120 г жира.

Способ приготовления

Замесить тесто. Для этого соль и сахар растворить в горячей воде, добавить растительное масло. Затем эту смесь влить в муку, замесить тесто, затем добавить яйцо и тщательно вымесить. Оставить тесто на разделочном столе, прикрыв полотенцем, на 30 мин. Затем разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Отварную говядину мелко нарубить, смешать с вареным картофелем, предварительно очищенным и размятым до состояния пюре. Добавить в фарш очищенные, вымытые и мелко нарубленные репчатый лук и болгарский перец. Морковь и корни сельдерея очистить, вымыть, натереть на терке, слегка отжать и положить в фарш. Прибавить горошины черного перца, хрен, сметану и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать, положить в пакет и убрать в холодильник на 20 мин.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца. Жарить их в разогретом жире до готовности. Подавать к столу горячими.

Чебуреки с мясом курицы и коньяком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 1 яйцо, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 5 г соли.

Для фарша: 400 г филе курицы, 50 г шпика, 100 г репчатого лука, 50 мл коньяка, 50 г пшеничной муки, 5 г измельченного чеснока, 50 г сливочного масла, 3 г черного молотого перца, 2 г молотой гвоздики, 1 измельченный лавровый лист, 1 г молотого кориандра, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г сливочного масла. *Для подачи:* 50 мл сухого вина, 60 г тертого сыра.

Способ приготовления

Замесить тесто по вышеописанному рецепту.

Приготовить фарш. Филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Пересыпать их солью, пряностями, залить коньяком, добавить чеснок и припустить на медленном огне на растопленном, измельченном шпике до полуготовности, затем размять до состояния пюре и дать остыть.

Добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в сливочном масле вместе с репчатым луком и мукой, все тщательно перемешать.

Фарш охладить и выложить на лепешки из теста. Слепить чебуреки и обжарить их в горячем сливочном масле до готовности.

Подавать к столу, переложив на блюдо, сбрызнув вином и посыпав тертым сыром.

Чебуреки с бараниной, красным вином, гранатовым соком и имбирем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 5 г соли, 5 г сахара, 1 яичный желток, 50 мл растительного масла.

Для начинки: 500 г баранины, 150 г репчатого лука, 50 мл красного сухого вина, 50 г измельченного свежего имбиря, 100 мл гранатового сока, 4 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Замесить тесто. Смешать горячую воду с сахаром, солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда оно остынет, добавить яичный желток. Оставить тесто для расстойки на 40 мин, затем разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, залить вином и гранатовым соком, добавить имбирь и очищенный, вымытый, нашинкованный репчатый лук. Все перемешать и тушить на медленном огне под крышкой в течение 20–25 мин. Дать мясу остыть, затем размять его до состояния пюре и положить на 20 мин в холодильник.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца. Обжаривать их с обеих сторон в разогретом сливочном масле до образования румяной корочки.

Перед подачей к столу переложить чебуреки на блюдо.

Чебуреки с мясом утки

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл теплого молока, 5 г соли.

Для начинки: 400 г филе утки, 100 г репчатого лука, 70 г томатной пасты, 20 мл столового разбавленного уксуса, 50 мл белого сухого вина, 15 мл лимонного сока, 4 г молотого чеснока, 3 г черного молотого перца, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для жаренья: 120 мл растительного масла.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, теплого молока и соли. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем разделать на круглые лепешки.

Приготовить начинку. Филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом (использовать половину). Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в оставшемся сливочном масле, затем смешать с томатной пастой, уксусом, вином, лимонным соком, чесноком, молотым перцем и солью. Полить смесью мясо. Накрыть сковороду крышкой и тушить мясо в течение 20–25 мин. Затем дать ему остыть и размять до состояния пюре. Фарш выложить на лепешки из теста и обжаривать их в горячем растительном масле до образования румяной корочки.

Подавать к столу в горячими, переложив на блюдо.

Чебуреки с мясом, грибами и языком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 150 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г баранины, 150 г жареных грибов, 150 г вареного языка, 100 г тертого сыра, 1 яйцо, 100 г свежих огурцов, 50 г зелени петрушки, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеянную муку заварить подсоленной кипящей водой, замесить тесто. Когда остынет, добавить в него размягченное масло, вымесить и убрать в холодильник на 20 мин. Разделать тесто на лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, мелко нарубить, смешать с яйцом, добавить соль и молотый перец, перемешать. Жареные грибы соединить с измельченным вареным языком, тертым сыром, посолить, поперчить, перемешать. Свежие огурцы вымыть, обсушить, измельчить и слегка отжать. Смешать их с промытой и измельченной зеленью петрушки, посолить и поперчить.

Выложить три вида фарша на лепешки из теста послойно, слепить чебуреки. Обжарить их в горячем сливочном масле до готовности. Подавать к столу горячими.

Чебуреки с ветчиной, колбасой, сыром и помидорами

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли.

Для начинки: 200 г вареной ветчины, 100 г сырокопченой колбасы, 100 г тертого сыра, 200 г помидоров, 80 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 60 мл белого сухого вина, 20 г топленого масла, соль по вкусу.

Для жаренья: 200 мл растительного масла.

Способ приготовления

Замесить тесто. Смешать горячую воду с сахаром, солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда остынет, добавить яйцо, снова вымесить. Оставить для расстойки на 40 мин, разделать на лепешки.

Приготовить начинку. Вареную ветчину и сырокопченую колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром. Лук очистить, нашинковать, обжарить в топленом масле, добавить мелко нарезанные помидоры, потушить ингредиенты вместе, посолить и поперчить. Когда остынет, соединить с фаршем, влить вино, перемешать. Фарш выложить на лепешки из теста. Слепить чебуреки и обжарить их в горячем растительном масле до румяной корочки с обеих сторон. Подавать к столу горячими на блюде.

Крымские чебуреки из смешанного фарша с базиликом

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 250 г баранины, 200 г говядины, 150 г репчатого лука, 30 г измельченной зелени базилика, 2 г молотого кардамона, 3 г черного молотого перца, 80 мл кефира, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г сливочного масла. *Для подачи:* 50 г зелени базилика.

Способ приготовления

Замесить тесто и сделать лепешки для чебуреков по вышеописанному рецепту.

Приготовить фарш. Баранину и говядину промыть, обсушить, пропустить дважды через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш измельченный базилик, кардамон, черный молотый перец, кефир и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать.

Поставить фарш в холодильник на 20 мин. После этого подготовленный фарш выложить на лепешки из теста. Слепить чебуреки и обжарить их с обеих сторон в горячем сливочном масле.

Готовые чебуреки переложить на блюдо и подать к столу горячими, украсив промытыми веточками базилика.

Чебуреки из телятины с чесноком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 5 г соли.

Для начинки: 500 г телятины, 150 г репчатого лука, 5 г измельченного чеснока, 100 мл кефира, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г сливочного масла. *Для подачи:* 60 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку заварить подсоленной кипящей водой, замесить тесто. Оставить на 20 мин для расстойки, разделать на лепешки.

Приготовить начинку. Телятину мелко нарезать, смешать с очищенным и нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш чеснок, кефир, молотый перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и убрать на холод на 20 мин.

Подготовленный фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, плотно защипнув края.

Обжарить чебуреки в горячем сливочном масле до золотисто-коричневой корочки с обеих сторон. Готовые чебуреки переложить на блюдо и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки. Подавать к столу горячими.

Чебуреки с говяжьей печенью, шпиком, грибами, сметаной и коньяком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 300 г говяжьей печени, 100 г шпика, 200 г свежих грибов, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 50 мл греческого коньяка, 80 г сметаны, 1 г молотого майорана, 1 г молотой корицы, 1 г молотой гвоздики, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла.

Для подачи: 60 г укропа и петрушки.

Способ приготовления

Замесить тесто. Смешать горячую воду с сахаром, солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда остынет, добавить яйцо, снова вымесить. Оставить для расстойки на 40 мин, положив в пакет. Затем разделать тесто на круглые лепешки.

Приготовить фарш. Говяжью печень промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в измельченном и растопленном шпике, затем влить коньяк, положить все специи, добавить сметану и соль, тушить на медленном огне под крышкой в течение 10–15 мин. Затем дать мясу остыть и размять в пюре. Репчатый лук и грибы очистить, вымыть, дать обсохнуть, затем мелко нарубить и обжарить в сливочном масле. Когда обжарка остынет, соединить ее с мясным фаршем, все тщательно перемешать.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, защипнув края. Обжарить во фритюре до готовности.

Готовые чебуреки переложить на блюдо и украсить веточками укропа и петрушки.

Чебуреки с куриной печенью и ветчиной

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 120 мл воды, 40 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г соли.

Для фарша: 200 г куриной печени, 120 г ветчины, 80 г репчатого лука, 40 г сливочного масла, 50 г сметаны, 2 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 120 мл растительного масла.

Для подачи: 50 г зелени кинзы.

Способ приготовления

Замесить тесто. Смешать горячую воду с солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда оно остынет, добавить яйцо, снова вымесить. Оставить тесто для расстойки на 1 ч, положив в пакет. Затем разделать тесто на круглые лепешки.

Приготовить фарш. Печень промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле (20 мл) вместе с нарезанной кубиками ветчиной, положить перец, добавить сметану и соль, тушить на медленном огне под крышкой в течение 5 мин.

Затем дать фаршу остыть и размять его в пюре. Репчатый лук очистить, вымыть, дать обсохнуть, затем мелко нарубить и обжарить в сливочном масле. Когда обжарка остынет, соединить ее с фаршем, все тщательно перемешать.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, плотно защипнув края. Обжарить их в оставшемся растительном масле.

Готовые чебуреки переложить на блюдо и украсить промытой и мелко нарезанной зеленью кинзы.

Чебуреки с мясом и капустой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 150 г говядины, 150 г свинины, 150 г тушеной белокочанной капусты, 50 г топленого масла, 100 г репчатого лука, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла.

Для подачи: 100 мл томатного соуса, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Приготовить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить его на 20 мин в тепле, затем разделать на лепешки.

Приготовить фарш. Свинину и говядину очистить от пленок, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Добавить в фарш размятую до состояния пюре тушеную капусту, топленое масло, перец и соль. Все тщательно перемешать. Выложить фарш на лепешки из теста, защипнуть края.

Обжарить чебуреки в растительном масле, выложить на блюдо, полить томатным соусом и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Чебуреки с мясом кролика и зеленым луком

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 5 г соли.

Для начинки: 500 г мяса кролика, 150 г зеленого лука, 100 г сметаны, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г топленого масла.

Для подачи: 50 г зелени укропа.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку заварить подсоленной кипящей водой и замесить тесто. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем разделать на лепешки.

Приготовить начинку. Мясо кролика промыть, мелко нарезать, смешать с вымытым и нарезанным зеленым луком. Добавить в фарш сметану, перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и убрать на холод на 20 мин.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, защипнуть края.

Обжарить чебуреки в горячем топленом масле. Готовые чебуреки переложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью укропа.

Чебуреки с мясом гуся и яблоками

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл теплого молока, 5 г соли.

Для начинки: 400 г филе гуся, 2 больших кислых яблока, 100 г репчатого лука, 70 г томатной пасты, 20 мл столового уксуса, 50 мл белого вина, 10 мл лимонного сока, 3 г красного молотого перца, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для жаренья: 120 мл растительного масла.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, теплого молока и соли. Оставить его на 20 мин для расстойки, затем разделать на круглые лепешки.

Приготовить начинку. Филе гуся промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом (использовать половину). Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в оставшемся сливочном масле, затем смешать с предварительно подготовленными и нарезанными небольшими кусочками яблоками, томатной пастой, уксусом, вином, лимонным соком, чесноком, молотым перцем и солью. Добавить смесь к мясу. Накрыть сковороду крышкой и тушить смесь в течение 15 мин. Затем дать ему остыть и размять до состояния пюре. Фарш выложить на лепешки из теста и обжарить их в горячем растительном масле.